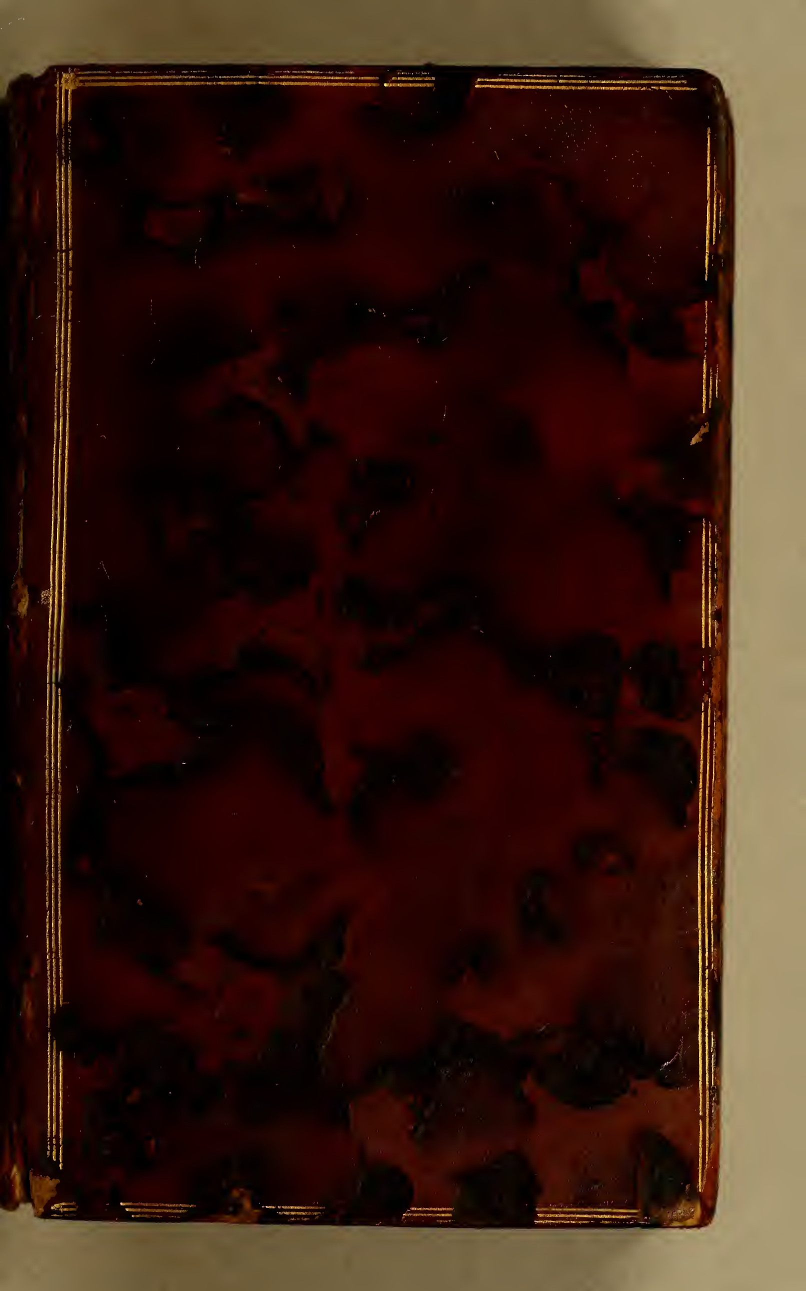



GAUDEO
John Carter Brown.



cette traduction [illegible] Sellius

3368

17

3N

2.50

cupp[illegible] 3


Seigneur que tes Oeuvres sont grandes !
l'homme brutal ne les connoîtra point, et le fol
n'entendra point telles choses Ps. XCII
V. 6. 7.
P. Aveline inv.
J. Flipart maj. Sculp.

Not on Rich Cat. p. 97

HISTOIRE NATURELLE
DE L'ISLANDE, DU GROENLAND, DU DÉTROIT DE DAVIS,

JOHN CARTER BROWN

Et d'autres PAYS ſitués ſous le NORD,

TRADUITE DE L'ALLEMAND

De M. ANDERSON, de l'Académie Impériale, Bourg-meſtre en Chef de la Ville de Hambourg.

*Par M**, de l'Académie Impériale, & de la Societé Royale de Londres.*

TOME PREMIER.

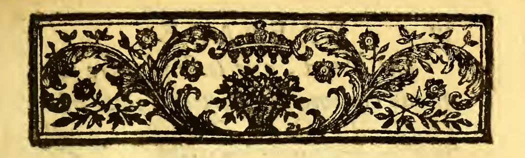


A PARIS,

Chez SEBASTIEN JORRY, Imprimeur-Libraire, Quai des Auguſtins, près le Pont S. Michel, aux Cigognes.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



PRÉFACE
DU
TRADUCTEUR.



DE toutes les Connoiſſances, que l'Eſprit humain cultive, je n'en ſçais point de plus digne de lui, ni de plus ſatisfaiſante pour ſon amuſement que l'Hiſtoire Naturelle des différentes Parties de la Terre que nous habitons. Cette Etude devient plus intereſſante, à meſure que la Nature varie ſes routes & s'éloigne de celles qu'elle tient dans les Pays que nous habitons.

Le Nord, que le Vulgaire regarde comme la Partie la plus négligée du Globe Terreſtre, eſt ſans contredit le Théâtre le plus brillant de ſes Opérations. Une certaine uniformité dans l'Air & le Climat des Zones Tempérées la diſpenſe de bien des ſoins, & les Créatures vivent ſans qu'elle ſe mette en frais pour les conſerver. Elle ne jouit pas du même avantage dans les Pays ſitués vers le Pole, qui ſeroient bientôt dépeuplés, ſi elle s'endormoit ſur la poſition dangereuſe de ſes Habitans. La rigueur du Climat exige ſon activité, & elle ſe trouve dans les cas de flotter continuellement entre les inconvéniens & les remédes.

Ce même ſoin extraordinaire, qui veille pour la conſervation des hommes, ſe manifeſte auſſi pour toutes les eſpeces. Rien n'eſt ſi

étonnant que l'Œconomie Animale dans le Nord. Ses Mers ſont remplies de merveilles inconnuës dans nos Climats. Le Pole même eſt le ſiége de tous les Monſtres Marins, & ſes Gouffres inacceſſibles ſont le Magazin des gros & petits Poiſſons qui peuplent les Mers.

Si nous tournons nos yeux du côté de la Terre, & de ſon Atmoſphére, nous n'y verrons que du merveilleux & des objets que perſonne ne préſumeroit dans un pareil Climat. Des Lacs brûlans, des Sources chaudes, des Incendies de Terre, des Volcans, des Ruiſſeaux de feu coulans dans des lits de glaces, des Orages terribles dans le fort de l'Hiver, un Ciel enflammé toutes les nuits par des Aurores Boréales, des Parrhélies, Feux Follets &c. En un mot, il ſemble que la Nature ſoit reduite dans cette extrêmité du

Globe à faire des efforts ſurprenans & preſque continuels pour maintenir ſon terrain en faveur de ce qui y vit ou végéte.

Juſques à préſent l'inſtruction nous a manqué ſur ces Merveilles du Nord. Les Habitans du Pays, qu'une indolence nationale confine dans leurs limites, ne viennent pas nous apprendre ce que la Nature opére chez eux. Le peu d'expérience qu'ils ont de ce qui ſe paſſe ailleurs les met hors d'état de diſtinguer le ſingulier du général, & quand ils voudroient en informer les autres Peuples, ils ne ſont pas plus capables de les obſerver.

Ceux que l'interêt ou le beſoin determine à riſquer ces Voyages ne penſent guéres à l'Hiſtoire Naturelle. Ils ne quittent preſque point la Mer, & ſi par hazard ils abordent à quelque Côte, ils n'ont

ni le temps ni la capacité de s'instruire sur la Nature du Pays, à moins que leurs recherches ne soient excitées & dirigées par des Personnes curieuses & éclairées dans l'Histoire Naturelle, qui veuillent bien sacrifier le temps & la dépense pour approfondir la vérité des faits.

Personne n'étoit plus capable de rendre ce service au Public que feu M. Anderson. *La situation avantageuse de la Ville de Hambourg & son Commerce immense avec les Pays du Nord; la dignité de Chef de sa Patrie, à laquelle son mérite l'avoit élevé; la liaison intime avec les Cours & les Académies Septentrionales, que ses rares talens lui avoient procurée; les belles connoissances en fait de Physique & d'Histoire Naturelle, qu'il avoit acquises dans ses Voyages; le précieux Cabi-*

net de Curiosités qu'il possédoit ; tout enfin conspiroit à l'envi à le mettre en état de nous donner un Ouvrage parfait en ce Genre.

Afin que le Lecteur puisse juger par lui-même du mérite personnel de notre Auteur, j'ai cru devoir insérer ici un Abbrégé de sa Vie qui se trouve à la tête de l'Original Allemand.

Son Pere *Ammon Anderson*, sorti d'une famille de gros Négocians & Senateurs de Gothenbourg en Suede s'étoit établi à Hambourg, & notre Auteur *Jean Anderson* y vit le jour le 14 Mars, 1674. Il joignit dès sa tendre jeunesse une application infatigable à une aisance peu commune dans la conception, & son Pere ne négligea rien pour encourager l'une & pour nour-

rir l'autre. L'étude des Langues Orientales jointe à celle de la Philosophie & des Mathématiques devinrent le principal amusement de son adolescence, & il se rendit si habile dans la langue Grecque, que s'étant mis sans se faire connoître à la suite de Pierre I, Czar de Russie, dans le Voyage qu'il fit en Hollande, il fut pris pour un Grec de Nation par ceux qui sçavoient le mieux cette langue, & profita par ce moyen de l'occasion de voir tout ce que les Etats Généraux avoient ordonné de montrer à ce Prince.

Ses Parens l'avoient consacré à l'Eglise ; mais un penchant plus fort pour le Droit l'entraîna & il s'appliqua entiérement à la Jurisprudence. Ses heures perduës furent partagées entre l'étude de l'Histoire Naturelle & celle des Langues vivantes de

l'Europe, ſans oublier les anciens Idiomes & les Antiquités Teutoniques, genre dans lequel il étoit le plus habile homme de ſon temps.

La mort de ſon Pere l'arracha des Univerſités de Saxe, dans leſquelles il faiſoit ſes Etudes. Il revint à Hambourg en Janvier, 1697; & en repartit en Avril pour la Hollande, où il étendit beaucoup ſes lumieres à l'occaſion de la Paix de Ryſwick, ayant été admis dans les Cercles de pluſieurs Miniſtres des Cours étrangeres. Il ſe délaſſoit de temps en temps avec les Expériences Phyſiques chez M. *Muſchenbroek* à Leyde, & avec les Obſervations Microſcopiques de M. *Leuwenhoek* à Delft.

La Providence le ſauva de deux accidens qui penſerent lui coûter la vie. Il ſe promenoit un

jour avec un ami ſur le bord de la Mer à Schevelingue, village ſitué à une lieuë de la Haye. Un Corſaire François portant Pavillon Hollandois s'approcha à la portée du Canon, & ayant tout d'un coup changé de Pavillon il les ſalua de deux coups; & leur donna à peine le temps de ſe ſauver derriere les Dunes. Quelques jours après il monta ſur un four à chaux qui s'enfonça ſous ſes pieds & penſa l'engloutir.

M. *Anderſon* quitta la Hollande en Août de la même année, aprés avoir été reçu Docteur en Droit à Leyde, & il revint dans ſa Patrie, bien en état de la ſervir par les lumieres qu'il avoit acquiſes. Il ſuivit le Barreau pendant quelque temps, & avoit même réſolu de ſe faire Chanoine, pour vaquer plus ai-

ſément à ſes études particulieres ; mais il fut nommé en 1702 Secretaire, & en 1708 Syndic de la République de Hambourg. Il remplit ces Places importantes avec honneur & à l'avantage de ſa Patrie.

Le Senat l'envoya en 1711 à la Cour de Frederic IV, Roi de Danemarc, & il conclut bientôt après à Lenzen un Traité de Commerce & de Navigation très favorable pour ſa Ville, avec les Miniſtres de Brandebourg, de Hanovre & de Wolfenbuttel. Il alla en 1713 au Congrès d'Utrecht, où il s'inſinua ſi bien dans l'eſprit des Miniſtres étrangers, que ſa Ville fut admiſe dans le Traité de Paix, & il aſſura à cette occaſion le Commerce libre des Villes Anſéatiques. La Paix ayant éte ſignée entre la France & l'Angleterre, il par-

courut les autres Villes de Hollande, & visita les Bibliothéques, Cabinets, Apothicaireries, &c. Il parcourut avec la même curiosité les Villes de Brabant, & revint à Hambourg sur la fin de la même année, après avoir fait quelques Négociations à la Cour de Hanovre & à celle de Brunswick.

La Ville de Hambourg s'étoit trop bien trouvée de ses Négociations pour ne pas l'envoyer en 1714 au Congrès de Bade. Il n'y fut pas moins heureux qu'à Utrecht, & après avoir conclu son Traité, il profita du voisinage de la Suisse, & parcourut les Alpes, pour en contempler les merveilles.

Sa Patrie l'envoya l'année d'après à la Cour de France avec le S^r. *Stockfleth* Senateur. Leurs Négociations furent interrom-

puës par la mort de Louis XIV ; mais ils réüssirent à la fin à conclure un Traité de Commerce fort avantageux avec la France, qui fut signé le 16 Septembre 1716. M. *Anderson* eut l'honneur d'être accueilli par tous les Grands du Royaume, & il se donna dans sa Capitale une carriere libre avec les Sçavans, les Cabinets, Bibliothéques, &c.

Dans le temps que ses Négociations languissoient à cette Cour, George I, Roi d'Angleterre, le fit solliciter pour entrer à son service. Auguste Guillaume, Duc de Brunswick, l'appella de même à sa Cour pour son Conseiller Privé. Mais M. *Anderson* aimoit sa Patrie, à laquelle il vouloit se sacrifier : aussi lui en montra-t-elle sa reconnoissance.

Il fut nommé en 1723 Bourgmestre, & en 1732 Chef ou Gé-

néralissime de la Ville & du Territoire de Hambourg.

Il s'étoit formé un Plan de partager ses heures entre les Affaires publiques & les Lettres. L'Origine de la Langue Teutonique, les Loix & les Antiquités des Germains & l'Histoire Naturelle étoient ses principaux amusemens. Les Connoisseurs des Antiquités Germaniques avoient reconnu son mérite & sa supériorité. Le célébre M. *Leibnits* s'est souvent servi de ses lumieres, le sçavant M. *Eckard* avoue les secours qu'il lui a fournis pour son *Dictionnaire Ethymologique*, & le docte *Sirenius*, Evêque Anglois, qui s'est immortalisé par son *Dictionarium Anglo-Suethico-Latinum*, ne dissimule pas dans sa *Préface* ce qu'il doit à M. *Anderson*.

Il a laissé lui même un *Glos-*

ſarium Teutonicum & Allemannicum, qui eſt en état d'être imprimé & d'autant plus parfait que ſon Auteur étoit ſoûtenu par les Connoiſſances des Langues du Nord qui manquoient à *Schilter* & *Wachter*, qui ont travaillé ſur cette même matiere. Cet Ouvrage contient une explication des principaux Mots qui embaraſſent dans les Auteurs du moyen Age.

On a auſſi trouvé après ſa mort un gros Volume d'*Obſervations ſur le Droit Germanique*, & un autre *ſur le Droit Public & ſur les Statuts de Hambourg*, où ſon but étoit d'expliquer les Loix par l'éthymologie.

Il avoit acheté le *Gloſſarium Linguæ Veteris Saxonicæ* de M. *Meyer*, Miniſtre Proteſtant à Breme, qui avoit été interrom-

pu

le mirent en piéces ; que de ſon Crane ils firent le Ciel, de ſon Oeil droit le Soleil, de ſon Oeil gauche la Lune, de ſes Epaules les Montagnes, de ſes Os les Rochers, de ſa Veſſie la Mer, de ſon Urine les Rivieres. Notre Auteur, éloigné de tout ce qui ſentoit le fabuleux ou l'incertain, n'a pas voulu amuſer ſon Lecteur avec ces contes inutiles non plus qu'avec ceux qu'on débite aſſez legérement ſur l'ancienne Puiſſance & Grandeur des Iſlandois. Il a voulu ériger un monument ſolide & durable à l'Hiſtoire Naturelle & au Commerce du Nord, abandonnant les Fables à ceux dont l'imagination aime à ſe repaître de Chiméres, & qu'un génie tel que le ſien regardoit comme indignes d'amuſer ſon loiſir.

Au surplus je puis assurer le Lecteur que je n'ai rien négligé dans cette Edition de ce qui pouvoit contribuer à l'éclaircissement & à l'embellissement de cet Ouvrage.





PRÉFACE
DE
L'AUTEUR.



TOUTES les fois que je refléchis ſur la Puiſſance, la Sageſſe & la Bonté Divine, dont les traces ſe manifeſtent auſſi clairement dans les Climats glacés du Nord que dans d'autres plus tempérés, que j'admire les merveilles de la Nature, qui, s'y trouvant pour le moins auſſi fréquentes que partout ailleurs, nous excitent à la louange du Créateur,

& que je considére les Habitans fertiles en inventions pour se procurer le nécessaire & même à leur façon certaines aisances de la vie, quoiqu'avec moins d'art que les Peuples mieux policés; je vois avec douleur la profonde ignorance, dans laquelle nous nageons à l'égard de la vraye constitution de ces Pays, soit par l'incapacité des Habitans, qui ne sçauroient nous en tirer, soit par la négligence & le mépris déplacé des Peuples voisins, qui n'ont pas daigné nous en instruire. Ces Réflexions & d'autres m'ont déterminé à faire mon possible, pour me mettre au fait de toutes les singularités de ces Pays, & en état d'en composer une espece d'Histoire Naturelle.

J'ai surtout profité de l'occasion des Colonies Danoises éta-

blies il y a quelques années du côté du Détroit de Davis, & j'ai été aſſez heureux pour apprendre bien des particularités juſqu'à préſent inconnuës par les fréquentes converſations que j'ai eu avec pluſieurs perſonnes, qui y avoient vécu pendant longtemps.

Un pareil bonheur a favoriſé les recherches que j'ai faites depuis nombre d'années ſur l'Iſle d'Iſlande ſi remarquable pour pluſieurs raiſons, & m'a mis en état de remplacer les anciennes Relations fabuleuſes & ridicules par des faits nouveaux, importans & ſolides.

Pour y parvenir, je me ſuis ſervi principalement de l'occaſion du Commerce conſidérable de cette Iſle, qui amene tous les ans un bon nombre de Capitaines de Vaiſſeau, de Négo-

cians ou leurs Commis, qui venant en droiture à Gluckſtadt, ville Danoiſe ſituée ſur l'Elbe, ne manquent guéres de viſiter celle de Hambourg, pour trafiquer avec nos Commerçans. J'ai eu ſoin pendant pluſieurs années de m'en faire amener les mieux inſtruits, pour tâcher, ſoit en les queſtionnant, ſoit en leur montrant mes Raretés du Nord, de tirer d'eux toutes les Connoiſſances poſſibles touchant l'Etat naturel & politique de ces Pays, & principalement de la Côte Méridionale & de l'Orientale de l'Iſlande, qui ſont le ſiége de ſon Commerce.

J'avois d'abord dreſſé ces Mémoires pour ma propre ſatisfaction, & je les ai enſuite mis en en ordre & augmenté de pluſieurs Remarques pour l'uſage de mes enfans. Certaines per-

ſonnes curieuſes les ayant cru dignes d'être imprimées, je me ſuis rendu à leurs inſtances, d'autant plus volontiers, que je me flate d'exciter par mon exemple ceux qui ſont en état d'augmenter nos Connoiſſances en ce genre, pour parvenir à la fin à completter l'Hiſtoire Naturelle du Nord.

AUTEURS

Qui ont servi à la Composition de cet

OUVRAGE.

Acta Medico-Philosophica Haffniensia.

Adam (*Clement*) Navigatio Anglorum ad Moscovitas, in *Republica Moscovitica.*

André (*Gudman*) Dictionarium Islandicum.

Annales Wratislavienses.

Arii Torgilsis filii Schedae.

Arngrim (*Jonas*) Specimen Islandicum, *en Islandois.*

Arvieux (Chevalier d') Mémoires.

Atlas Maritimus & Commercialis, *en Anglois.*

Barclai Argenis.

Barelieri Icones Plantarum.

Bartholini Acta Medica Haffniensia.
de Chrystallo Islandico.
Historia Anatomiæ.

Basile (*S.*) Homélies sur l'Hexaëmeron.

Bellonius de Aquatilibus.
Berg (*Arents*) Deſcription du Danemarc & de la Norwége, *en Danois.*
Boccon, Recherches ſur les Curioſités Naturelles.
Bochard, Hierozoicon.
Borrichius, Vocabularium Groenlandicum.
Bruin (*de*) Voyage de Moſcovie.
Bullen, Journal d'un Voyage de Groenland, *en Allemand.*
Buſbecq, Ambaſſades de Turquie.
Caeſius, de Mineralibus.
Careri (*Gemelli*) Voyage autour du Monde.
Ceſar, de Bello Gallico.
Ceulen (*Gerard Van*) Deſcription du Détroit de Davis, depuis la Baye Méridionale, juſqu'à l'Iſle de Diſco, *en Hollandois.*
Chardin, Voyages.
Ciceron, de Inventione & Quæſt. Tuſcul.
Clauſoii, Deſcription de la Norwége, *en Danois.*
Commentarii Academiæ Petropolitanæ.

Debes (*Lucas Jacobſon*) Ferroa reſerrata, *en Danois.*
Denys, Deſcription des Côtes de l'Amérique Septentrionale.
Ecriture Sainte.
Egede, Relation de la Miſſion de Groenland.
Ephemerides Naturæ Curioſorum.
Feuillée, Journal des Obſervations Phyſiques & Mathématiques.
Geſner de Avibus.
de Piſcibus.
Gloſſarium Florentinum.
Grew, Muſeum.
Groenwald, Argentifodinæ & Urbis Salanæ deſcriptio.
Haaze, Diſquiſitio de Leviathan Jobi & Cete Jonæ.
La même, augmentée de Notes par *Kohne*, & traduite *en Hollandois.*
Haimendorf (*Chrêtien Eyrer de*) Voyage de la Terre Sainte.
Happelius, Relationes curioſæ, *en Allemand.*
Hillerus, Hierophyticum.

Hiſtoire de l'Académie Royale des Sciences.
Hiſtoria Gothrici & Rolfi.
Hobbes, de Cive.
Hoier, Idea Juriſconſulti Danici.
Homére, Odyſſée.
Hontan (Baron *de la*) Voyages.
Horace, Epîtres.
Jacobæus, Muſeum Regium Danicum.
Janua (*de*) Catholicon.
Ides (*Yſbrants*) Voyage de la Chine, *en Hollandois.*
Imperatus, Muſeum.
Iſidore, Origines.
Kaempfer, Hiſtoire du Japon.
Kylian, Ethymologicum Teutonicæ Linguæ.
Kircher, Monde Soûterrain.
Kolbe, Deſcription du Cap de Bonne Eſperance, *en Hollandois.*
Labat, Deſcription du Voyage du Chevalier Marchais en Guinée & Cayenne.
Laffiteau, Traité des Mœurs des Sauvages.
Laſſen, (*Tichon*) Exercitationes Hiſtorico-Criticæ : Monoceros Piſcis haud Monoceros.

Leuwenhoek, Lettres.
Lister, Historia Conchyliorum.
Loccenius, Antiquitates Sueo-Gothicæ.
Lowthorp, Abrégé des Transactions Philosophiques, *en Anglois*.
Lucien, Dialogues.
Mahudel, du Lin Incombustible.
Maillet, Description de l'Egypte.
Major, Miscellanea Curiosa Medico-Physica.
Marperger, Magasin des Commerçans, *en Allemand*.
Marsigli (Comte *de*) Danubius Pannonico Mysicus.
Martens, Voyage de Spitsberg, dans le *Recueil des Voyages du Nord*.
Martin, Description des Isles Occidentales d'Ecosse, *en Anglois*.
Martiniere, Itinerarium per Septentrionem.
Mémoires de l'Académie Royale des Inscriptions & des Belles-Lettres.
de l'Académie Royale des Sciences.

de Mathématiques & de Physique de l'an 1693.

Miſcellanea Phyſico-Medico-Mathematica.

Montfaucon, Diarium Italicum.

Muſeum Regium Danicum.

Neukrantz, Panegyricus de Harengo.

Obſervationes Phyſico-Medicæ.

Olaus Magnus, Hiſtoria Gentium Septentrionalium.

in Eddam Iſlandiæ.

Oppien, Halieuticon.

Otheri Periplus.

Pechlini Obſervationes Phyſicæ.

Perluſtration du Groenland, *en Danois.*

Perry, Etat préſent de la Grande Ruſſie.

Pline, Hiſtoire Naturelle.

Plot, Hiſtoire Naturelle de Staffortſhire, *en Anglois.*

Puffendorff, de Officio Hominis & Civis.

Ramus, Deſcription de la Norwége, *en Danois.*

Ray, Synopſis Piſcium.

Obſervations faites dans ſon Voyage d'Italie, *en Anglois.*

Révolutions de Ruſſie.

Rhabani Mauri Gloſſarium.

Rochefort, Hiſtoire Naturelle & Morale des Iſles Antilles.

Rondelet, de Piſcibus.

Rudbeck, de Ave Selau.

Rumpſius, Raretés d'Amboine, *en Hollandois.*

Rzaczynsky, Hiſtoria Naturalis Poloniæ.

Sachs, Monocerologia.

Saxo Grammaticus, de Rebus Danicis.

Scheffer, Laponie.

de Militia Navali Veterum.

Scheuchzer, Hiſtoria Naturalis Helvetiæ.

Schoenveld, Ichthyologia ſeu de Piſcibus.

Seneque, Epîtres.

Sibbald, Balaenologia nova.

Prodromus Scotiæ Illuſtratæ.

Somneri, Vocabularium Anglo-Saxonicum.

Speculum Regium.

Sperling, Commentarius de Lingua Danica.

Spon, Voyage d'Italie.

Steinkuhl, Topographie de la Norwége, *en Allemand.*

Strahlenberg (Baron *de*) Deſcription

des Parties Septentrionales & Orientales de l'Europe & de l'Asie, *en Allemand.*

Tachard, Voyage de Siam.

Thorlac, Dissertatio de Islandia.

Thümmig, Experimenta Physica.

Titius, Observationes Juris.

Transactions Phylosophiques.

Valentin, Description des Animaux d'Amboine, *en Hollandois.*

Description du Cap de Bonne-Esperance, *en Hollandois.*

Vallisnieri, Esperience e Osservaz: intorno all' Origin. de var. Insect.

Ragionamenti intorno all' Estro de' Buoi.

Verelius, Index Scythico Scandinavicus.

Virgile, Georgiques & Eneïde.

Wallace, Description des Isles Orcades, *en Anglois.*

Willoughby, Ichthyologia, seu de Piscibus.

Ornithologia, seu de Avibus.

Wolf (*Chrétien*) Physique Expérimen-

tale, *en Allemand.*

(*Lauritzen*) Norrigia Illuftrata.

Wormius, Commentarius de Lingua Runica.

Mufeum Regium.

Zorgdrager, Origine de la Pêche de Groenland, *en Hollandois.*

Fautes à corriger.

Pag. 13 *Lign.* 11 en, *lifez* en les.
15 15 antérieures, *lifez* antérieurs.
65 *dern.* Goenland, *lifez* Gothland.
110 24 Harang Vierge, *ajoutez* (en Hollandois *Maagden-Haaring*) eft celui où l'on ne reconnoit encore ni laite ni œufs, & qui eft bien gras, mais peu durable. *Le Harang plein.....*
143 8 defcendu, *lifez* defcenduë.
213 20 de, *lifez* de la.
235 12 &, *lifez* & font.
246 5 leurs, *lifez* leur.
273 10 léfées, *lifez* léfés.
306 7 das, *lifez* des.
307 9 extraordinaire, *lifez* extraordinaires.

HISTOIRE

pu par la mort de ſon Auteur. Il l'avoit enrichi de ſes ſçavantes Notes, & l'auroit publié, ſi ſes affaires l'euſſent permis.

Il avoit auſſi fait acquiſition à Paris d'une Collection complette des belles Copies de Pierres Antiques connuës ſous le nom de *Pierres de Homberg*, ſur leſquelles il a fait des remarques ſçavantes qui avoient échapé aux autres Antiquaires.

Son goût pour les Langues Orientales lui avoit fait conſacrer les Dimanches à une étude particuliere ſur le Texte original des Livres Sacrés, & il a laiſſé quantité d'Obſervations de Philologie & de Phyſique ſacrée qui méritent d'être imprimées.

On a trouvé des Journaux très-conſidérables de tous ſes Voyages remplis de ſingularités

& de remarques sur l'Histoire Naturelle, les Arts, la Géographie, l'Oeconomie, &c.

Il seroit à souhaiter pour le bien des Lettres, que M. son Fils, qui tient un rang parmi les Sçavans de sa Patrie, se donnât la peine de publier ces Manuscripts.

Le Cabinet des Curiosités Naturelles de M. *Anderson*, dont son Pere avoit jetté les fondemens, étoit un des plus beaux de de son temps. Il n'épargna ni dépenses, ni peines, ni recherches pour l'augmenter, & les Curieux de tous les Pays se faisoient un plaisir d'y contribuer. Le grand mérite de cette Collection vient du choix des sujets. L'ordre suivoit celui de la Nature, & les Morceaux se succédoient comme les productions naturelles. Le célébre M. *Heu-*

cher s'en eſt ſervi pour modéle dans l'arrangement du ſuperbe Cabinet du Roi de Pologne à Dreſde. Celui de notre Auteur étoit ouvert à tous les Curieux, & les Voyageurs le regardoient comme un des principaux Ornemens de la Ville de Hambourg. Ceux qui l'avoient vu ne ſçavoient pas s'ils devoient plus louer la richeſſe & le choix du Cabinet, ou la complaiſance & les lumieres du Poſſeſſeur, qui ſe faiſoit un plaiſir de l'expliquer.

Les Sçavans de l'Europe rechercherent la connoiſſance de M. *Anderſon*, qui ne pouvoit être qu'avantageuſe pour toute ſorte de Connoiſſances, & l'Académie Impériale l'agrégea à ſon inſçu en 1731.

Enfin la Vie & les Ecrits de ce grand Homme prouvent ſon érudition & ſes connoiſſances.

Ses Dignités furent la récompense de son mérite. Toute sa Vie étoit un tissu de Pieté & de Vertus fondées sur des sentimens que les dignités ne donnent point. Il regardoit comme au dessous de lui de perdre un instant qu'il auroit pu employer utilement, & rougissoit de jouir d'un repos honteux & du plaisir insipide qui l'accompagne. Des sentimens plus élevés lui faisoient goûter les délices du travail & la satisfaction des hommes véritablement grands, qui ont appris à vivre & à mourir pour le Bien Public. Sa Conversation, qui étoit aisée & enjouée, répondoit à sa Devise, qui étoit *Droit sans Artifice*, & son Caractére uni ne connoissoit point ces humeurs noires, qui sont à charge dans la Societé. Ceux même dont le sort se décidoit par

ſes Jugemens, reconnoiſſoient les Arrêts de la Juſtice plutôt que ceux du Juge.

Sa fin ne démentit pas ſa Vie, &, comme il avoit été grand dans les plus petites choſes, il le fut de même au moment de la mort. Il rendit l'ame à ſon Créateur ſans regret le 3. Mai 1743, âgé de 70 ans.

Tel étoit l'Auteur du préſent Ouvrage, dont l'exécution répond parfaitement à l'idée que nous devons nous former du profond ſçavoir de feu M. Anderſon. *Le Lecteur y trouvera des Relations ſingulieres & des Recherches pénibles & nouvelles ſur les Routes annuelles des Poiſſons paſſagers, ſur les différentes eſpeces de Baleines & autres*

Monstres de Mer, sur les Quadrupédes, Oiseaux, & sur l'Oeconomie Animale en général, sur les Minéraux, Météores &c. Il y lira avec plaisir des Remarques sçavantes & des traits de Physique & d'Histoire Naturelle comparés avec ceux des autres Parties du Monde, & il regardera à juste titre cet Ouvrage comme un Supplément considérable pour servir à l'Histoire Naturelle de la Terre en général. Il reconnoîtra dans notre Auteur une vraye Pieté Philosophique, qui ne lui fait pas perdre une occasion d'exalter la Sagesse & la Bonté du Créateur, & de conduire son Lecteur au but, qui doit être le principal, pour ne pas dire, le seul de toutes nos Connoissances. Il admirera sa vaste érudition dans toute sorte de Littérature, dans les Langues mor-

tes & vivantes, & principalement dans l'Harmonie de celles du Nord. Il ſentira enfin l'importance de cet Ouvrage pour le Commerce Maritime & pour les lumieres, que les Nations commerçantes en peuvent retirer.

M. Anderſon, *qui n'a voulu donner à ſon Lecteur rien que de poſitif & de vrai, a pris dans ſa narration une route très-différente de celle des Compilateurs fabuleux des Voyages du Nord & autres Auteurs, qui croyant pouvoir avanturer impunément des fauſſetés groſſieres au ſujet des Pays ſi peu fréquentés, & ne cherchant qu'à faire rire le Lecteur aux dépens de ces pauvres Peuples, nous en ont donné des Relations romaneſques, & de leur propre aveu peu croyables.*

On ne trouvera pas dans notre Auteur les menſonges qu'on nous

débite ſur la proſtitution volontaire des filles aux Etrangers, les contes riſibles des Eſprits familiers des Iſlandois, de leur Commerce de Vent, badinerie arrivée peut-être à quelqu'imbécille, dont les Iſlandois ont joué la crédulité. Ceux-ci prévoyant, par la connoiſſance qu'ils ont des Marées & des Vents, le temps qu'il pourroit faire le lendemain, lui ont vendu pour ſe moquer un Vent favorable dans le nœud de ſon mouchoir, à condition de ne l'ouvrir qu'à une certaine hauteur. M. Anderſon *ne parle pas non plus de leurs Poëtes Lunatiques, des anciennes Fables & de leur* Edda *ou Mythologie, qui leur faiſoit imaginer pour Principe Eternel un Géant, qu'ils appelloient* Immer, *diſant que le Chaos produiſit de petits hommes, qui ſe jetterent ſur le Géant, &*

le

NOUVELLE CARTE DU GROENLAND, de L'ISLANDE et du DÉTROIT DE DAVIS

Corrigée sur les observations modernes de la Mission Danoise, Par M.r ANDERSON de l'Academie Imperiale Bourgmestre en Chef de la Ville de Hambourg.

BAYE DE BAFFINE, decouverte par Guillaume Baffine Anglois en 1622.

Baye de Thomas Smith

I. Hakluit

Detroit de Waterholm

Cap Dudley

Hornesound

Baye Sanderson

Isles des Femmes

Côte de Londres

Isles des Femmes

Schapens Hooft

Isles des Femmes

depuis l'an 1585

I. des Lievres ou rouge

I. DISCO

Baye des Poissons

Rode Bucht

Pays elevé

B. de Swarte Douwes

Pays entrecoupé d'eau

Klokker Hock

DETROIT DE DAVIS

Cap Walsingham

PARTIE DE L'AMERIQUE SEPTENTRIONALE

ISLES DE LA TERRE DE JAMES

Bedford

Nieuwe Gat

Cap Monkhaes

Cockin fiord

Ici il y a quantité de Rochers d'Asbest

Mission de M.r Egede

Cap Walsingham

Baals Revier

Kookoes Isles

Bons Haven

Cap Comfort

Cap Grenton

Cap Désolation

Rochers

Cap Farewel

Staaten Hock

Cap Discord

Cap Warwick

Strandfiord

I. Hale ou Haele ou Hoaoe

Cap Leicester

Cap Frobisher

C'est ici l'endroit du Detroit de Frobisher qui est aujourd'huy bouché par les glaces

Cap de bonne esperance

Ferwalds fiord

Cap blanc

GROENLAND

COTE ORIENTALE

CÔTE OCCIDENTALE

Cercle Arctique

Helmetadas field

Garde Eglise cathedrale

Quoique la côte Orientale soit aujourd'huy entierement inaccessible à cause des montagnes de glaces; j'ai cru neanmoins devoir y marquer les endroits tels qu'ils sont indiqués dans la Géographie ancienne.

Le premier Meridien tiré par l'Isle de Fer

Rocher de Mouettes

Grune I.

Gunbiorns Isles

Base de Gombar

Les Bancs d'Oreane

Isles de Westmann

Cap de Nord

Partie Septentrionale

Partie Orientale

Partie Australe

Langanes

I. Enckhuysen

Cap Hekla

ISLE D'ISLANDE

Vu en l'an ... par le Capit. Alex. Kramer

Mont d'Ours

Baye Maryrouse

Isle de Jean Mayen

Rocher comme des voiles

MER GLACIALE

Le Pays de Prower Bays 1656

Baye de Gale Hamkes 1672

Le Pays de Edam 1670

I. DE SPITZBERG

Cap du Sud de Vorland

Voorland I.

Cap du Nord du Voorland

OCÉAN ATLANTIQUE

Isle de Bus submergée dont on voit de temps en temps un district d'un quart de lieue.

Lieues communes d'Allemagne de 15 dans 1 degré

10 20 30 40 50

Lattre Sculp.



HISTOIRE NATURELLE DE L'ISLANDE.



'Isle d'ISLANDE située dans la Mer du Nord bien avant vers le Pole est aujourd'hui soumise au sceptre Danois, & on lui donne communément soixante & dix lieuës de Danemarc de long sur quarante-une de large.

Situation & grandeur de l'Islande.

Ce pays est un des gros Fragmens Septentrionaux de notre globe formé, à ce qu'il paroît, par quelque révolution violente arrivée anciennement, & selon toute vraisemblance du temps même du déluge univer-

L'Isle est remplie de rochers.

sel, dont on trouve partout des marques très-visibles. L'Isle même est d'une figure tout-à-fait irréguliere & remplie de débris & de crevasses affreuses. Elle est entourée de tous côtés de quantité de petits rochers détachés, qui ne s'élevent pas plus haut que la surface de la Mer & qui dans les langues du Nord portent le nom de *Schæren*, c'est-à-dire, *Ciseaux*. On y voit outre cela plusieurs *Holmes*, c'est-à-dire, petites Isles vertes inhabitées, qui s'élevent de la Mer autour de l'Isle, & d'autres plus grandes qui sont véritablement des Isles habitées. L'Islande même est hérissée d'une extrêmité à l'autre de rochers immenses très-escarpés & en partie couverts à la hauteur de plusieurs toises de glaces & de neiges qui ne se fondent jamais.* C'est aussi pour

* Ces rochers escarpés ou plutôt leurs sommets couverts de neiges & de glaces sont appellés par les Islandois *Joekel* ou *Joekul*, comme on peut

cette raison que le milieu de l'Isle est entiérement inhabité, & que jus-

---

le voir dans la Carte Géographique. *V.* aussi le *Dictionnaire Islandois de Gudman André.* Ce mot vient de *Joekul* ou *Joekle*, qui signifie dans l'ancienne langue du Nord des *eaux gelées*, & principalement *ces neiges & glaces perpétuelles des montagnes de Norwege & d'Islande qui ne se fondent jamais. V.* l'*Index scyth. Scand. de Verel.* & le *Speculum Regium.* Les Mineurs de Saxe & des montagnes du Hartz ont adopté ce mot, sans en sçavoir l'origine ni la vraie signification, & s'en servent aujourd'hui en parlant de l'eau vitriolique qui dans certaines mines de cuivre se filtre à travers le Roc, soit en forme de glaçons verds & bleus ou en forme pyramydale & s'élevant hors de la terre. Ils les nomment *Joëkel* ou *Joeckel-gut* pour les distinguer du vitriol hérissé ou autrement formé qu'ils connoissent sous le nom de *Rosen-gut.* Ceci ne paroîtra pas étonnant à ceux

qu'à présent personne n'ose y pénétrer, à moins que ce ne soit quelques scelerats ou troupes de vagabonds qui s'y refugient pour quelque temps pour cacher leurs crimes dans les cavernes de ces déserts.

Les chemins y sont impraticables.

Outre cela le terrain de l'Isle est

---

qui sçavent que les mines ont été cultivées dans les Pays du Nord beaucoup plus anciennement qu'en Allemagne, & l'on peut consulter à ce sujet les *Antiquit. Sueo-goth. de Loccenius*, chap. 17. Il ne seroit pas même difficile de prouver que c'est des Pays du Nord que la science des Mines a été transportée en Allemagne, où elle s'est perfectionnée au point que les peuples du Nord l'ont à leur tour appris des Allemands; & nous voyons aujourd'hui que les Suedois ont adopté en plus grande partie le langage des Mineurs de l'Empire. On peut consulter à ce sujet la Dissertation de M. *Groenwald* intitulée *Argentifodinæ ut & Urbis Salanae delineatio*, impr. *à Upsal en 1725.*

partout parsemé, pour ne pas dire, entiérement couvert, d'une quantité prodigieuse de fragmens ou débris des rochers, de crevasses causées ou par l'action violente des feux soûterrains ou par les pluies & les fontes des neiges & dispersés de tous côtés par les torrens; ce qui rend les chemins entiérement impraticables pour toutes sortes de voitures. On ne sçauroit y voyager qu'à pied ou tout au plus à cheval dans les meilleurs cantons, & il faut prendre beaucoup de précaution pour nepas se blesser ou se laisser tomber dans quelque précipice. Personne ne se donne ici la peine de nettoyer ou raccommoder les chemins, & c'est ordinairement le sort de tous les Pays montagneux & pauvres, où les habitans trouvent peu d'encouragement pour voyager.

Elle n'est pas bien habitée.

C'est la configuration rude du Pays qui est cause que cette Isle n'est pas fort peuplée. Elle n'est guéres habitée que sur le bord de la Mer; & les Villages, car on ne connoît ici ni Villes ni Bourgs, n'avancent

que quatre ou cinq lieuës dans le Pays. Ces endroits ſont compoſés d'un petit nombre de maiſons diſperſées & ſéparées les unes des autres. Chaque pere de famille a bâti où il a voulu, c'eſt-à-dire, où il a trouvé un terrain convenable aux paturages, dont il s'eſt approprié autour de ſa maiſon ce qui lui convenoit & qu'il a cru pouvoir cultiver par lui-même ou par les ſiens. Cette même maniere de bâtir ſans ordre, qui paroît régner de tout temps dans ce Pays, augmente de plus en plus la diſperſion des habitations & les inconvéniens qui en ſont inſéparables.

Elle eſt ſujette aux tremblemens de terre.

D'autres raiſons rendent cette Iſle déſerte par ſa conſtitution intérieure; elle a été de tout temps ſujette & l'eſt encore aujourd'hui à des bouleverſemens terribles, qui la ruinent de fond en comble. Elle n'eſt, pour ainſi dire, qu'une maſſe contiguë de rochers & de vallées, & le dedans des montagnes eſt caverneux; ce qui joint aux fermentations de toutes ſortes de minéraux

inflammables qui remplissent leurs entrailles, rend cette Isle plus sujette aux tremblemens de terre qu'aucun Pays du monde. On en voit de temps en temps des exemples étonnans & un témoin oculaire m'a rapporté un fait qui me paroît aussi frappant qu'il est singulier. Ce fut en 1726, si je ne me trompe, que près d'un endroit appellé Schage-Strand dans la partie septentrionale de l'Isle une Montagne d'une hauteur considérable s'enfonça dans une nuit par un tremblement de terre, ensorte qu'il parut à sa place un grand lac très-profond, pendant que dans le même temps un autre lac situé à une lieuë & demie de cet endroit, & que les habitans n'avoient jamais pu sonder, se sécha entiérement & que son fond s'éleva tellement qu'il est encore aujourd'hui plus haut que le terrain qui l'environne. Il y a lieu de croire que ces sortes d'événemens ont été très-fréquens du temps du déluge universel.

Ceux qui sçavent l'Histoire Natu-

La terre est remplie de souffre & de nitre.

relle de la Terre, conviennent unanimement, qu'on ne sçauroit rendre raison de ces tremblemens de terre sans concevoir une action violente du feu terrestre, & en effet les tremblemens, qui arrivent ici, sont ordinairement accompagnés d'éruptions de feu très-fortes & extrêmement dangereuses pour tout ce qui environne l'endroit où se passe l'action. Ainsi, pour ne parler d'abord que des incendies de la terre, on n'a qu'à ôter la croute supérieure & creuser jusqu'à la profondeur d'environ un pied, & l'on y trouve quantité de soufre & même en grosses masses, avec beaucoup de nitre; ce qui non seulement empêche la fertilité du terrain, mais encore produit une fermentation intrinséque causée par les mines de souffre chargées de fer & fait naître des inflammations, qui éclatent à la fin en vraie flamme, & qui s'étendant au-dessous & au-dessus de la terre brûlent & consument entiérement des districts tantôt plus grands tantôt plus pe-

tits, & portent partout la mort & & la stérilité. C'est par-là que nous sommes en état d'expliquer dans le sens littéral même les paroles de *Deuteron. XXIX. v.* 23, où il est dit, que *le Seigneur brûla tout le Pays avec du souffre & du sel, en sorte qu'on ne pouvoit plus y semer, que rien n'y croissoit & qu'il n'y venoit plus d'herbe.* Il n'y a pas longtemps (en 1729) qu'un pareil incendie de terre prit subitement dans le district de Huuswich situé au nord de l'Isle. Le Village de Myconsu en fut entiérement ruiné. Tout le terrain cultivé, l'Eglise, les maisons, les moutons, chevaux & bêtes à cornes furent réduits en cendres, & la flamme s'avancoit avec tant de rapidité, que les hommes eurent à peine le temps de se sauver. Six Paroisses voisines furent bientôt menacées des suites funestes de cet accident. Il en périt trois en effet; mais les trois autres furent sauvées par un coup de la Providence : un brouillard extrêmement épais, qui survint quelques

jours après l'incendie, suivi d'une grosse pluye éteignit heureusement un feu dont la force étoit supérieure à tout l'art humain. *

* Un pareil incendie arriva de lui-même en 1732 dans l'Isle de Jean Mayen, qui est aussi un des Fragmens septentrionaux du Monde, de même que l'Islande, à laquelle elle ressemble beaucoup : elle est d'ailleurs inhabitable, & située près du Spitzberg & du Groenland, ayant à l'estimation des Marins environ six lieuës de long & très-peu de largeur. Elle s'étend du Sud Ouest au Nord-Est, & est entiérement couverte de rochers plus ou moins grands & absolument nuds & stériles. Au Nord de cette Isle on voit le Mont des Ours, ainsi appellé à cause de la quantité de ces Bêtes qu'on y a observé de tout temps. Il est si haut qu'il domine au-dessus des basses nuës, & selon le rapport des Marins très-croyables de Hambourg on le découvre par un temps serein à la distance de 32 lieuës. Cette Montagne est tour-

Cette constitution intérieure du terrain, qui affecte surtout dans un

Ce qui cause ici beaucoup de Volcans.

à-fait nuë comme les autres, sans brouſſailles ni herbes, ni terre pour servir de matrices aux Végétaux, & le sommet est continuellement couvert de neiges & de glaces. Ce n'est qu'au pied de cette Montagne où il se forme une espece de croute mince de terre, ou plutôt de mouſſe de la fiente des Oiseaux de Proye, dont il se tient ici des quantités prodigieuses pour donner la chaſſe aux Crabes de Mer très-fréquens dans les bas-fonds qui environnent cette Isle. Cette petite croute de terre produit par une providence singuliere quantité de Cuille-rée, d'Ozeille & d'autres herbes Médicinales & salutaires aux Marins qui paſſent par ici dans leur Voyage de Groenland. Un Capitaine de Vaiſſeau, nommé *Jean Jacques Laab*, allant en Groenland & étant à l'ancre à cause du vent contraire à trois lieuës au Sud de cette montagne, vit le 17 Mai 1732 des flammes d'une longueur

degré éminent les entrailles des montagnes, les dispose par-là à des

---

prodigieuse qui s'élevoient du bas de la Montagne en se dispersant de tous côtés comme des éclairs très-vifs. Il entendit un bruit affreux qui ressembloit à celui du Tonnerre, & ces accidens se terminerent par un brouillard très-étendu & fort épais. Le Capitaine fut saisi d'une frayeur mortelle, ne pouvant quitter l'endroit où il étoit détenu par le vent, & ne sçachant que penser sur les suites que pourroit avoir cet incendie à l'égard de son Vaisseau. Cependant ce feu ne dura que pendant 24 heures, la Montagne ne s'ouvrit point & ne jetta aucune pierre ni matiere combustible; mais une fumée noire & épaisse continua jusqu'au 21 du mois, & le vent ayant alors changé, le Vaisseau gagna promptement le large. Comme il étoit à environ 15 lieuës de l'Isle, le Capitaine fut de nouveau effrayé par une quantité énorme de cendre que le vent jettoit derriere lui & dont les

éruptions & des incendies qui sont très-fréquens en ce Pays; & c'est or-

---

voiles & le pont du Vaisseau furent bientôt couverts & teints en noir. Il craignit d'abord que ces cendres n'eussent amené avec elles quelques charbons ardens ou minéraux enflammés qui auroient pu mettre le feu au Vaisseau, mais les ayant trouvé froides à l'attouchement, & n'y voyant rien de combustible en approchant du feu, il reprit courage & fit enlever les cendres avec de l'eau. Tout l'Equipage s'y occupa pendant plus de cinq heures avant qu'on pût venir à bout de nettoyer le Vaisseau qui en recevoit de temps en temps de nouvelles charges tant qu'il fut à leur portée. On m'apporta un peu de cette cendre que je trouvai d'un gris clair & fort douce à l'attouchement, & l'ayant mise sous le microscope, elle parut remplie de petits grains de sable, ou plutôt de petits morceaux de pierres brisées. Un autre Capitaine de Vaisseau, appellé *Alicke Payens* &

dinairement par les montagnes que commencent ici les incendies de la terre. * Aussi toutes les montagnes

Compatriote du précédent passa quinze jours après en cet endroit, & ayant entendu parler de cette avanture, il aborda à l'Isle, & eut assez de courage pour visiter l'endroit de l'incendie. Il trouva que la Montagne même n'étoit crevée en aucun endroit, & qu'elle n'avoit rien jetté que des cendres, dont tout le terrain étoit couvert jusqu'à deux lieuës à l'entour. On y entroit jusqu'à mi-jambe, & n'ayant découvert rien de nouveau, il s'en retourna fort fatigué à bord de son Vaisseau.

* *Olaus Magnus* en fait mention dans son *Historia Gent. Septentr. L. II.* ch. 2. *In Islandia*, dit-il, *montium situs & natura est singularis, scilicet in eorum vertice nix quasi perpetua, & in basi ignis sulphureus continuative sine sui consummatione exardescens* : c'est-à-dire, » La situation & la

de l'Islande paroissent consumées en dedans, & l'on y découvre distinctement les traces des incendies antérieures. On ne trouve nulle-part du véritable sable comme dans d'autres Pays. Toute l'Isle est couverte d'anciennes cendres & d'une espece de poussiere provenant de pierres brûlées. Il arrive encore aujourd'hui des éruptions terribles de feu dans les montagnes, soit quand les anciens Volcans après avoir ramassé pendant quelque temps dans leurs entrailles de nouvelles provisions de matiere combustible commencent de nouveau à les vomir, * soit

---

» nature des Montagnes d'Islande est
» singuliere ; leurs sommets sont cou-
» verts de neiges presque perpetuelles,
» & portent au dedans un feu de sou-
» fre qui brûle continuellement sans
» se consumer. »

* Il paroît par cet endroit d'*Olaus* que ces accidens ont subsisté de tout temps. *In multis locis*, continuë-

quand d'autres montagnes qui n'avoient pas encore brûlé crevent tout d'un coup avec une explosion terrible & répandent partout la terreur par les éruptions violentes de flammes. Ces accidens sont ordinairement accompagnés d'inondations terribles causées par la fonte subite de ces calottes immenses de glaces & de neiges qui couvroient les Volcans & qui se précipitent alors en formant des torrens d'une rapidité surprenante, qui joints aux ruisseaux

---

t-il, *torridæ voragines cum cinere apparent montium combustorum & vallium, quæ iterum tacitis incrementis sulphureis succrescentibus quasi circulari temporum spatio disponuntur ad combustionem*, c'est-à-dire: « En plusieurs endroits on voit des » gouffres arides & couverts de cendres dans les Vallées & Montagnes » brûlées, qui ayant eu en dedans de » nouveaux accroissemens de matiere » sulphureuse, se disposent à brûler à » certaines périodes. »

de feux & de minéraux fondus, qui les suivent immédiatement, inondent tous les environs & enveloppent souvent dans leur fureur des maisons, des hommes & le bétail qu'ils entraînent à plusieurs lieuës. C'est ainsi que ces deux terribles élémens unissent ici leurs forces pour ravager le Pays, laissant sur leur passage des lits profonds comme autant de marques de leur fureur, sans parler de la désolation causée souvent à des distances de plusieurs lieuës par des morceaux immenses de pierre Ponce & autres avec des quantités prodigieuses de cendres qui se dispersent de tous côtés. Ce fut ainsi qu'une Montagne située au-dessus de la Baye de Portland, qui n'avoit jamais brûlé auparavant s'enflamma tout d'un coup en 1721. Elle jetta quantité de flammes & de pierres & désola un district considérable en réduisant tout en cendres; mais ce qu'il y eut de plus singulier dans cet événement, ce fut que dans le moment de l'explosion que fit la montagne un gros

morceau trop peſant pour être enlevé fut jetté par l'élaſticité de l'air à une lieuë du bord & porté par la force du coup une lieuë avant dans la Mer. Malgré la profondeur de l'eau en cet endroit ce morceau s'élevoit au commencement de ſoixante braſſes au-deſſus de l'eau, & l'on en voit encore aujourd'hui une bonne partie. * Les cendres, qui ſuivoient le cours du vent furent jettées par-deſſus l'Iſle ſur un certain vaiſſeau qui étoit alors à trente lieuës du Volcan. L'air en fut tellement rempli & la fumée étoit ſi épaiſſe qu'on ne vit le Soleil de trois jours. Tout le poiſſon ſéché, qui étoit alors dans l'Iſle, fut noirci & entiérement corrompu

* V. d'autres exemples des Montagnes & des Rochers qui ſe ſont avancés de même à des diſtances très-conſidérables dans *le Monde Soûterrain du P. Kircher.* Liv. *IV.* Sect. 2. Ch. 10. §. 2. & dans les *Miſcellan. Phyſico-Med. Mathemat. de l'an 1728. Janv. p. 818.*

par cet accident, & les chevaux & bêtes à cornes des endroits par où les cendres avoient passé eurent pendant deux ans la bouche coupée & gâtée par le sable fin ou les petites particules pierreuses tranchantes, qui étoient vraisemblablement mêlées ici dans les cendres, comme nous l'avons remarqué au sujet de l'incendie arrivé dans l'Isle de Jean Mayen. Le feu ayant de même pris au bas Pays qui touchoit le pied de la montagne s'étendit sous terre jusqu'à 18 lieuës & dura pendant plus d'un an, après quoi il s'éteignit de lui-même.

Du Mont Hecla.

Le mont *Hecla* si fameux par ses incendies, qui ont souvent duré des siécles entiers, se tient tranquille depuis quelques années. Mais les Habitans de l'Isle craignent avec raison, que tôt ou tard il ne recommence ses fureurs & que s'étant, pour ainsi dire, reposé pendant quelque temps pour amasser de nouveaux matériaux, il ne les accable bientôt de nouvelles flammes. Je m'étois flatté d'apprendre quel-

ques particularités sur la figure & la structure de cette montagne; mais on m'a assuré, que les fragmens énormes de rochers jettés ou autrement détachés de la montagne joints au creux profonds & legérement couverts de glaces & de neiges rendoient la montagne inaccessible, & que loin de monter jusqu'à son ouverture on n'oseroit seulement approcher du pied.

Lac qui s'enflamme trois fois par an.

A environ une demie lieuë du Mont *Hecla* on rencontre un *Lac* d'eau douce, qui est toujours *chaude*, mais qui l'est plus en hyver qu'en été. Ce Lac, selon le rapport des Habitans du Pays, a cette proprieté singuliere, qu'il s'enflamme de lui-même trois fois par an. Il brûle chaque fois pendant quinze jours en jettant de petites flammes fort claires, & quand elles sont éteintes il exhale encore pendant quelque temps une forte fumée. Un Négociant, dont je me servois pour faire des découvertes dans ce Pays, fit un jour un voyage exprès pour être témoin oculaire de ce Phéno-

mène extraordinaire; mais y étant arrivé un jour trop tard les flammes étoient éteintes & il ne vit qu'une fumée fort épaisse. Je n'ai jamais pu être instruit que par ce Négociant sur les vrayes propriétés de ce Lac inflammable; & j'ai toujours souhaité que quelqu'habile Physicien eût la curiosité de se transporter lui-même sur les lieux, pour examiner la nature du terrain & des environs, de même que celle des Minéraux renfermés dans la Terre, pour faire des observations exactes sur le Lac même & sur sa source, sur le temps précis de son incendie, & sur la disposition de l'Air & du temps qui accompagne ce Phénomène singulier. Je suis persuadé qu'on y feroit des découvertes, qui donneroient un nouveau jour à quantité d'autres Phénomènes touchant les Eaux Minérales & autres Sources chaudes, & principalement les vapeurs qui s'enflamment souvent d'elles-mêmes dans d'autres endroits du Monde.

En attendant, comme ces Rela- Ses causes Physiques.

tions portent toutes les marques de vraisemblance & que j'ose garantir la candeur de mon Négociant, j'hazarderai ici une explication Physique de ce Phénomène & de ses causes autant qu'elles me paroissent répondre aux particularités qui sont venuës à ma connoissance. Les recherches qu'on a faites ailleurs sur cette matiere, comme, par exemple, sur la prétenduë Fontaine brûlante près de Grenoble en Dauphiné * & sur la source inflammable de Lancashire dans la Grande-Bretagne **, prouvent évidemment que ce n'est pas l'eau qui

---

* Ce n'est pas une Fontaine, mais plûtôt un petit district de terre, où l'on voit une flamme claire, & semblable à celle de l'Eau de vie qui voltige sur des especes de rocs d'ardoise morte & qui se perd dans l'air. V. *l'Hist. de l'Acad. des Sciences de l'an. 1699. pag. 24.*

** V. les *Transact. Philos. N°. 26. pag. 482.*

brûle en ces endroits, mais que ce sont plutôt des exhalaisons sulphureuses qui s'élevent imperceptiblement de la terre des environs, & qui s'enflamment d'elles-mêmes, ou qui du moins prennent feu à l'approche d'une chandelle, & continuent ensuite de brûler avec une flamme vive & claire. Or nous apprenons par les Observations des Physiciens de nos jours, que les exhalaisons sulphureuses qui s'élevent dans l'air, se dissipent insensiblement tant qu'elles sont assez rares, & en peu de quantité, c'est-à-dire, qu'à cause de leur legéreté, elles montent de plus en plus, jusqu'à ce qu'à la fin elles se dispersent tout-à-fait; mais qu'au contraire étant fort abondantes & assez denses, elles s'allument d'elles-mêmes, & brûlent avec une flamme souvent très-brillante & durable. * Je conclus delà, que le Phénomène qu'on rap-

* V. *la Phys. Expérim. de M. Wolfsius.* Tom, *II.* §. *142.*

porte du Lac d'Islande, dépend entiérement des exhalaisons sulphureuses, bitumineuses & autres semblables, qui s'élevent du rivage & du fond du Lac, en perçant à travers l'eau, & qui, tant qu'elles ne se trouvent qu'en très-petite quantité, se dissipent & disparoissent sans qu'on s'en apperçoive ; mais lorsqu'elles sont accumulées, ou qu'elles ont reçu de nouveaux accroissemens des cavernes voisines, elles se condensent & éclatent à la fin avec une flamme vive & durable pour quelque temps. Je crois même qu'un air chargé de brouillard & suspendu sur la surface du Lac peut beaucoup contribuer à avancer ce Phénomène : car nous sçavons par les principes de la Physique, qu'un air épais & humide condense les vapeurs & les empêche de monter plus haut, & d'un autre côté nous apprenons par l'expérience de la Fontaine de Grenoble, qu'elle brûle beaucoup plus fort en hyver & par un temps humide qu'en été, où elle cesse souvent d'elle-même de brûler, surtout dans les

les plus grandes chaleurs, qui, comme nous ſçavons, ne ſervent qu'à raréfier & à diſſiper les vapeurs. * Au reſte il eſt naturel que la totalité des exhalaiſons ſulphureuſes & autres s'étant conſumée par le feu, la flamme ceſſe en manquant de nourriture & par conſequent s'éteigne d'elle-même. C'eſt ainſi que les Volcans n'exercent leur fureur que quand ils ont dans leurs entrailles une proviſion ſuffiſante de matieres combuſtibles: leſquelles étant con-

---

* On remarque la même choſe à ces flammes qui voltigent ſur le Mont *Pietra Mala* dans l'Apennin. V. *les Mémoires de l'Acad. des Sciences, de l'an 1706. p. 336.* Ceci ſe trouve encore confirmé par l'expérience faite avec pluſieurs Phoſphores, qui ne s'allument point du tout, ou que très-lentement par un temps ſerein, & par un beau Soleil; mais qui prennent feu promptement, & brûlent avec une flamme fort vive par un temps couvert & pluvieux.

fumées, ils cessent de brûler, & ne recommencent à jetter leurs flammes, qu'après avoir tiré de nouveaux accroissemens de matiere combustible des terres voisines. Si le Lac d'Islande fume encore pendant quelques jours, après que les flammes ont été éteintes, cela vient, à ce que je présume, de ce qu'il se trouve sur le fond du Lac encore quelque bitume épais qui continue peut-être à brûler pendant quelque temps, & dont la fumée épaisse traverse l'eau, ne trouvant point d'autre ouverture. Ce qui me paroît le plus difficile à expliquer touchant ce Lac merveilleux, c'est cet accroissement régulier de matiere combustible, qui doit se faire trois fois par an, & cela avec tant de précision que l'incendie se borne chaque fois exactement à 15 jours. Cependant la singularité de la chose ne sçauroit me déterminer à douter de la vérité de cette circonstance, & nous devons être persuadés, que la nature peut produire dans les entrailles de la terre quantité d'effets cachés, dont les causes & les vraies

circonstances ne seront jamais approfondies par les plus sçavans Physiciens. Pourquoi voudroit-on que ces circonstances quoique difficiles à expliquer fussent moins possibles que ce que le célébre M. *Scheuchzer*, si sçavant & si croyable dans l'Histoire Naturelle, rapporte du Bain de Weissenbourg,* qui change trois fois par jour de degré de chaleur, se trouvant le matin entre 7 & 9 heures, depuis midi jusqu'à deux heures & le soir entre 4 & 7 heures plus chaud que dans les autres heures du jour ?

Quantité de sources chaudes.

Lorsqu'on fait attention à tout ce qui a été dit jusqu'à présent & à la quantité prodigieuse de mines de fer & de minéraux chargés de soufre & de bitume, dont les derniers sont la vraie matrice des eaux chaudes, & qui vraisemblablement doivent se mêler tous ensemble & fermenter de différentes façons ; on ne doit pas être étonné de trouver dans

* V. son *Hist. Nat. de la Suisse. Part.* II. p. 342.

cette Isle tant de fontaines, sources & autres eaux chaudes de toute espece. Un certain Capitaine de Vaisseau, étant à la rade à Joekuls-Fioerd, monta sur le Mont Joekul, qui est un rocher fort élevé. Ce Mont jettoit alors une grosse fumée, & son terrain étoit si chaud, qu'à peine y pouvoit-on tenir la main. Il trouva au sommet un Lac passablement grand, dont l'eau étoit presque bouillante; mais il n'y vit point de flamme, ni pendant le jour, ni pendant la nuit. Dans le district de Huuswick, proche l'endroit où arriva l'incendie dont je viens de parler, il y a une fontaine chaude qui bouillonne réguliérement trois fois tous les quarts d'heure. Elle commence d'abord à s'élever un peu, elle monte ensuite un peu plus haut, & elle sort à la fin tout-à-fait de terre. Elle s'abaisse de même à trois reprises différentes, & elle continue alternativement ce jeu nuit & jour pendant toute l'année. La plûpart de ces sources sont si chaudes, qu'on peut y faire cuire du bœuf sans beaucoup de peine, ce qui se fait de

deux façons différentes. La premiere qui est fort simple, quoiqu'elle ne soit pas bien appétissante, est de suspendre la viande avec un fil dans l'eau, sans aucun vase ni autre attirail *; l'autre, qui est plus composée & plus propre, est de mettre la viande dans une marmite avec de l'eau froide, & de la suspendre ainsi dans la vapeur chaude, qui en frappant contre la marmite la fait bientôt bouillir. ** Le Sieur de M***. rapporte que près de sa Fioerde on comptoit sept fontaines chaudes, les unes proche les autres, qui bouillonnoient toutes avec beaucoup de force; & que dans ces environs il y avoit l'habitation d'un homme, qui pendant toute l'année ne se servoit point d'autre feu pour faire sa cuisine,

* *Zorgdrager*, Voyageur Hollandois, s'est servi de cette méthode. V. son *Origine de la Pêche du Groënland. ch. 7.*

** *V. le Doct. Biorn* dans les *Transact. Philos. N. III. p. 238.*

qu'il avoit choisi pour cet effet une de ces fontaines, dont l'ouverture étoit assez étroite & qu'il y suspendoit sa viande cousuë dans un linge blanc & du gruau ou autre chose pareille dans une marmite.

Bonnes pour le bain.

Les sources mêmes en s'écoulant par-dessus leurs ouvertures forment d'abord une espece de ruisseau ou petite riviere, dont les eaux sont tiédes & fort claires ; & quoiqu'il soit certain que par les exhalaisons sulphureuses, dont ces eaux sont chargées, elles doivent naturellement un peu étourdir la tête de ceux qui y entrent pour se baigner, il faut néanmoins avouer qu'elles sont fort agréables & très-salutaires. On voit toujours sur ces eaux certains oiseaux noirs, dont le bec est long & semblable à celui des beccasses, & qui se tiennent ici vraisemblablement pour donner la chasse aux insectes & petits limaçons, dont ces eaux fourmillent Je n'ai pas pu sçavoir si l'on y trouve des poissons ; mais je ne vois pas de raison pour en douter, & d'ailleurs je me sou-

viens d'avoir obſervé autrefois plu-
ſieurs eſpeces de poiſſons & prin-
cipalement des carpes dans un étang
ou amas d'eaux tiédes à Bourzet,
où ſe déchargent les bains chauds
d'Aix-la-Chapelle. Je dois ajouter
à ceci qu'un homme de condition
de ce Pays m'a aſſuré que la tiédeur
ſalutaire de ces eaux faiſoient de-
venir les poiſſons beaucoup plus
grands & plus délicats que n'étoient
ceux qu'on prenoit loin de cet en-
droit dans l'eau froide.

D'ailleurs les Négocians Danois ſçavent depuis longtemps par expérience, que les eaux des fontaines chaudes étant toutes plus ou moins minérales, ſont très-bonnes à boire & auſſi ſalutaires que celles des autres ſources de cette Iſle. * Et ſalutaires à boire.

---

*Je me ſouviens à cette occaſion d'un endroit mémorable qui ſe trouve dans l'*Ambaſſade de Turquie de Buſbecq, Epître I. p. 17.* Le voici » *Illud* » *quoque, dum Budæ eram, videre ju-* » *vit, fontem qui eſt extrà Portam, qua*

Montagnes.

Les *Montagnes* ou plûtôt *Rochers* sont formés d'une espece de *pierre*

» *iter est Constantinopolin, in summo* » *mire ferventem, in cujus tamen fundo* » *natantes despicias Pisces, quos indè* » *nisi coctos eximi posse non putes!* » c'est-à-dire : » J'ai trouvé encore à » Bude une chose singuliere : c'étoit » une Fontaine hors de la Porte » de Constantinople, dont les eaux » étoient extrêmement chaudes par en-» haut, & au fond de laquelle on » voyoit néanmoins nager des Poissons » qu'on auroit cru ne pouvoir en tirer » que cuits. » Je conçois une maniere très-aisée d'expliquer ce Phénomène, en supposant d'abord que l'eau du fond est froide, & qu'un petit ruisseau d'eau chaude sortant de côté, & ayant ses eaux plus legeres par la chaleur que celles d'en-bas, passe si legérement & avec tant de rapidité par-dessus celles-ci, qu'il ne leur communique guéres de chaleur, loin de la faire pénétrer jusqu'au fond, où par consequent les Poissons peuvent subsister, sans peut-être même la sentir.

crue & sabloneuse & selon toute vrai-semblance elles renferment en dedans des couches de *Marbre :* car non seulement on en tire en Suede & en Norwege, mais on trouve souvent sur le rivage de cette Isle même de petites pierres qui sont de l'espece du marbre, à moins que ce ne soient des fragmens détachés des rochers de quelque continent éloigné & amenés par la Mer jusqu'au rivage de l'Islande. Je sçais d'ailleurs, que dans le fameux Cabinet d'*Eeckhoff* de Lubec, qui est maintenant entre les mains du Bourgmestre *Munter*, il se trouve deux morceaux de marbre, l'un rouge & l'autre verd, qui à ce qu'on prétend ont été envoyés d'Islande. Mais personne ne s'est jamais avisé de chercher ici des marbres ni d'en ouvrir les carrieres. Les habitans du Pays n'en ont pas besoin pour leurs misérables demeures, & les étrangers n'en veulent point, parcequ'ils trouvent dans des endroits moins éloignés du marbre à meilleur compte & même de meilleure qualité, c'est-

Marbre.

à-dire, plus dur & d'un plus beau poli que celui d'Islande: car nous sçavons par l'expérience, que dans les Pays froids ces sortes de pierres ne parviennent pas à cette dureté ni ne prennent jamais un si beau poli que celles qui sortent des carrieres des Pays bien chauds; ce qui doit s'entendre généralement de toutes sortes de pierres tant communes que précieuses, & je suis même en état de prouver par plusieurs morceaux curieux de mon cabinet, que les pétrifications parviennent en Asie à un degré de dureté beaucoup plus considérable qu'en Europe.

Crystal. La même chose a lieu au sujet des *Crystaux*, dont on trouve de temps en temps par hazard quelques morceaux dans les cavernes des rochers. Ils sont mols & fragiles, & l'on ne sçauroit les travailler.

Espece particuliere. Cependant il y en a d'une espece singuliere, qu'on trouve en plusieurs endroits, & principalement au pied d'une montagne proche *Roer-Fioerde*, & qui est connue sous le nom de *Crys-*

tal d'Islande. Les lettres, & généralement tous les objets qu'on regarde à travers ce Cryſtal, ſe repréſentent doubles. Il eſt difficile d'expliquer d'une maniere ſatisfaiſante la proprieté merveilleuſe de ce Cryſtal, dont la réfraction paroît s'écarter abſolument des principes de la Phyſique & des Mathématiques. *

Mais à proprement parler, cette Sa vraye nature.

---

* *Eraſme Bartholinus* a publié en 1670. à Coppenhague, un *Traité* particulier *du Cryſtal d'Iſlande*, & le célébre M. *Huygens* s'étend beaucoup ſur cette réfraction extraordinaire dans ſon excellent Ouvrage de la Lumiere, qui a paru à Leyde en 1690. M. *de la Hire* a obſervé le meme effet dans une eſpece de Talc, ou plutôt Pierre ſpéculaire, qui eſt l'eſpece la plus fine de Plâtre, & qu'on trouve ſur la Montagne de Montmartre; & il expoſe ſes penſées ſur ce ſujet, dans les *Mémoires de l'Acad. des Sciences, de l'an 1710. p. 341.*

eſpece n'eſt pas un Cryſtal; mais plutôt une Pierre ſpéculaire, (*Lapis ſpecularis*) de la plus dure eſpece, ou un Sélénite Rhomboidal, que les Mineurs Allemands appellent *Spaat*, ou *Spaat luiſant*, ou encore *Spaat ſpéculaire*, ſelon la différence des lieux où il ſe trouve. En effet, ayant fait venir il n'y a pas longtemps pluſieurs eſpeces de *Spaat* des Mines de *Clauſthal* dans les montagnes du Hartz, j'eus le bonheur de trouver dans le nombre une eſpece qui double de même les objets; mais qui n'eſt pas ſi tranſparente que celle d'Iſlande. Je crois cependant que c'eſt une Découverte, à laquelle perſonne ne ſe ſeroit attendu.

Pierre Ponce.

On trouve dans cette Iſle, deux eſpeces de *Pierres-Ponces*, l'une griſe & l'autre noire; mais elles ſont toutes deux fort impures. Elles ſont jettées par les Volcans dans les temps qu'ils ravagent le Pays.

Métaux.

Il me paroît très-vraiſemblable, que les montagnes de cette Iſle ſont remplies de *Métaux*; car non ſeulement je ſçais de bonne part, qu'on y

trouve souvent des *Marcassites* chargées de fer, du Minéral *de Soufre*, & quelquefois des *Pierres d'Aigle*, qui tiennent ordinairement du fer;* mais j'apprends aussi par le *Museum de Wormius*, pag. 123, qu'on lui avoit envoyé d'Islande plusieurs gâteaux de *fer pur*, tel qu'il s'étoit formé dans les Mines de cette Isle. Je ne sçaurois dire, si outre le fer il y a ici d'autres especes de Métaux: car autant que j'ai pu pénétrer par mes recherches, on ne s'est jamais avisé de fouiller les entrailles de la terre, & selon toute apparence on n'entreprendra jamais de le faire tant à cause du danger extrême qu'il y a de fréquenter ces affreuses mon-

* *Jacobæus* dans son *Museum Regium*. Ch. I. Sect. 7. n. 62. rapporte d'après les papiers de *Gadmund d'Islande*, qu'on en trouve de 60 sortes différentes, parmi lesquelles il y en a certaines especes fort singulieres; mais il me paroît que cette relation demande de nouvelles preuves.

tagnes, que faute de bois dont cette Isle manque absolument, & qui cependant est si nécessaire pour les bâtimens & les travaux des Mines.

Bitume. Les *Bitumes* au contraire sont fort abondans ici, & l'on en trouve partout quantité de vestiges. Je ne parlerai que des *Tourbes*. Il est vrai qu'elles ne sont pas en grande abondance, & celles qu'on creuse dans la partie méridionale de l'Isle, sont fort mauvaises; car comme elles sont fort chargées de soufre, elles se consument promptement, & jettent une puanteur insupportable. Cependant il y en a de bonnes dans certains endroits, comme à Haven-Fioerde, où elles sont excellentes, noires, pesantes & fermes,& les habitans ne se servent pas d'autre feu pour le chauffage. J'ai aussi entendu parler de Tourbes de Mer, qu'on brûle dans cette Isle; mais je ne sçaurois rien dire de positif sur ce sujet.

Tourbes.

Ambre noire. Je citerai encore, comme une preuve évidente de l'abondance du Bitume en cet endroit, *l'Ambre noir*, (*Gagathes*,) dont on trouve ici sou-

vent des morceaux allumés, qui brûlent comme une chandelle, & dont les Islandois se servent pour plusieurs usages superstitieux qu'ils tiennent de leurs ancêtres. Nous sçavons même d'ailleurs, que d'autres Peuples en font les mêmes abus. * Il y a dans cette Isle, une autre Pierre très noire & luisante, qui ressemble assez au *Gagathes*, soit par sa figure extérieure, soit par sa substance bitumineuse; mais qui en différe considérablement par sa dureté, & par d'autres qualités. Les Danois l'appellent *Agathe noire*, & comme il s'en trouve des morceaux d'une bonne grosseur, ils en rapportent souvent pour les trafiquer. Cette Pierre est extrêmement dure, & elle fait du feu comme une véritable Agathe; mais ce n'est vraisemblablement autre chose qu'un scorie ou vitrification très pure, unie & fort bitumineuse, formée ainsi par la violence

* *Cæsius, de Mineralibus*. Liv. III. Chap. 7. Sect. 16.

du feu ſouterrain. Lorſqu'on frape contre quelque coin ou endroit mince, elle éclate comme le verre, auquel les petits éclats reſſemblent tout-à-fait. On ne ſçauroit m'objecter, que cette maſſe n'étant qu'une vitrification ne doit pas faire feu, puiſque nous voyons tous les jours que les ſcories terreſtres des métaux fondus par un feu violent le font de même. Je garde dans mon cabinet une ſcorie de Liſbonne, qui eſt ſi dure qu'elle prend le poli d'une glace & qui étant frapée contre l'acier rend beaucoup plus d'étincelles que celle d'Iſlande. Le dernier Roi de Danemarc ayant eu un gros morceau de cette eſpece de pierre en fit faire une jatte avec un couvercle & l'on prétend qu'il a fallu quatre ans pour l'achever. En effet il faut beaucoup de précaution & d'adreſſe pour la travailler, parce qu'elle éclate aiſément ſous l'inſtrument. Un de mes amis ayant voulu faire graver un cachet dans une pierre de cette eſpece, le Graveur, qui peut-être n'étoit pas des plus habiles,

habiles, n'en put jamais venir à bout. Au reste, on en fait toutes sortes de bijoux, que les femmes en deuil portent au col & aux oreilles, des manches de couteaux &c. En examinant cette pierre avec attention j'ai pensé qu'elle est peut-être la véritable *Pierre Obsidienne* des Anciens : car selon la description que nous avons de celle-ci elle ressemble parfaitement à notre scorie d'Islande. *Pline* dit entr'autres : » Dans le genre de » verres on compte aussi les Bocals » Obsidiens qu'on appelle ainsi à » cause de la ressemblance que cette » matiere a avec la pierre qu'*Obsidius* a trouvé en Ethiopie. Elle est » très-noire, souvent d'un gros transparent, & elle sert de miroir dans » les murs pour rendre les images.*

* *Hist. Natur.* Liv. *XXXVI.* Ch. 26. Sect. 67. *In genere vitri & Obsidiana* (scil. Pocula) *numerantur ad similitudinem lapidis, quem in Æthiopia invenit Obsidius, nigerrimi coloris, aliquando & translucidi crassiore visu*

Isidore en parle encore plus claire-ment. » Cette pierre, dit-il, est » noire & souvent verdâtre, quel- » quefois même d'un gros transpa- » rent « &c. & ailleurs: » la pierre » Obsidienne est noire, transparente » & elle ressemble à du verre. On » l'applique au mur en guise de mi- » roir pour rendre les images. » * Notre Pierre d'Islande est de même fort noire & luisante, mais quand on la fend par lames, elle devient demi-transparente. Elle est plus opa-que que le verre, mais au reste elle lui ressemble en tout & est en effet une véritable vitrification. On pour-roit même en faire des lames un

---

atque in speculis parietum pro imagine umbras reddente &c.

* *Origen*. Liv. *XVI*. Chap. 15. *Est niger interdum & virens, aliquando & translucidus crassiore visu,* Et Chap. 4. *Obsidius lapis niger est, transluci-dus & vitri habens similitudinem. Po-nitur in speculis parietum propter ima-ginum umbras reddendas.*

peu épaiſſes & en garnir les murs, où elle feroit en quelque façon l'effet des miroirs en repréſentant les figures. Il eſt vrai que nous ne ſçaurions ſi bien la graver ni la ſculpter qu'on faiſoit du temps de Pline auquel on en formoit des buſtes & des cachets; mais cette circonſtance ne change pas le genre de la pierre. L'eſpece ancienne étoit peut-être plus dure que celle d'Islande & les Romains étoient ſans contredit meilleurs Graveurs & Sculpteurs que ne le ſont les Danois aujourd'hui.

Le *Soufre* natif, comme je l'ai déjà dit, eſt très-abondant partout où l'on creuſe un peu au-deſſous de la ſurface de la terre. On en trouve ſouvent par tas & en morceaux de la groſſeur du poing; & il en tranſpire partout ſur les rochers en ſi grande quantité, qu'on peut en amaſſer tous les 2 ou 3 ans de bonnes proviſions, en raclant avec un fer propre à cet uſage. En effet, on en tiroit beaucoup autrefois, & l'on en faiſoit commerce hors de l'Iſle. Il n'y a que peu d'années, que dans le diſtrict de Soufre.

Huſwickhawen, où il y en a plus que partout ailleurs dans l'Iſle, il y avoit une perſonne privilégiée du Roi qui en amaſſa une ſi grande quantité, qu'il en put envoyer en une ſeule fois deux ou trois cens tonneaux à Coppenhague, où on le prépare enſuite à la maniere accoûtumée; mais on a ceſſé encore une fois de tirer le Soufre de cette Iſle, parce que les habitans le trouvent mauvais, & ne ſe prêtent pas volontiers à ce travail, qui fait tort à leur pêche, dont ils tirent la plus grande partie de leur ſubſiſtance.

Nuiſible aux poiſſons.

En effet, ce qui me paroît très-remarquable, on a appris par l'expérience, que les poiſſons ſe diſſipent du rivage, où l'on ne fait que ſimplement laver la mine de Soufre, pour en ôter les ordures & la pouſſiere, & qu'ils quittent entiérement la Rade, s'il s'y trouve un Vaiſſeau chargé de ce Minéral. Une barque de Pêcheur frottée tant ſoit peu avec du Soufre en dehors, chaſſe le poiſſon partout où elle va; & ſouvent tel Pêcheur, pour jouer un tour à ſon

voisin, frotte un peu de soufre au fond de sa barque, ou en cache un petit morceau dans quelque fente & lui fait ainsi manquer sa pêche. Je dois encore remarquer à ce sujet, que les habitans des Isles de Farroe, se servent de cette invention, pour chasser ou détourner cette espece fatale de Baleines, qui culbutent souvent leurs barques, & qu'ils appellent *Trold Hual*, Ils font un trou sur le devant, & après y avoir mis du *Castoreum*, ils y remettent un bouchon. D'autres amenent avec eux des morceaux de bois, dans lesquels ils ont fourré du *Castoreum*, & les jettent sur la Baleine aussitôt qu'elle vient pour les attaquer; ce qui la fait couler à fond comme une pierre. On prétend que la même chose arrive aux hommes, qui portent du Castoreum sur eux. *V.* à ce sujet *Bartholin. Histor. Anatom.* Cent. II. & *Luc. Jacobsoen Debes Faeroæ*, p. 168. qui ajoute encore selon le rapport des Habitans de ces Isles, qu'au défaut du *Castoreum* ils portent avec eux des coupeaux de bois de Genevrier, qu'ils

jettent aux poissons; ce qui l'envoye promptement au fond. On m'a de même assuré, qu'un vaisseau chargé ou enduit en dehors de chaux chasse absolument toute sorte de poisson. Nous devons admirer ici la subtilité étonnante du goût & de l'odorat, que le Créateur a donné aux animaux aquatiques, pour leur faire choisir leur nourriture convenable & éviter celle qui pourroit leur être nuisible.

De même que la chaux.

Si cependant il s'agissoit de pénétrer la cause de cette aversion des Poissons, je comprendrois plus aisément celle qu'ils ont contre le Soufre, le *Castoreum* & le Genevrier, que celle qu'on leur donne contre la Chaux; car quant au Soufre, personne n'ignore qu'il jette des exhalaisons très-fortes, & qu'un petit morceau bien frais, renfermé dans une chambre close, en infecte l'air au point, qu'il devient insupportable; ce qui prouve en même temps, que c'est par l'odeur, que le Soufre affecte le Poisson. On sçait de même que le *Castoreum* & le Genevrier ont une

odeur forte & assez desagréable pour chasser ces Animaux. Mais les écoulemens de la Chaux n'ont rien de fort ni de piquant ; ce qui me porte à croire, que nonobstant que l'organe de l'odorat soit beaucoup plus subtil dans les animaux que dans les hommes, ce n'est pas cependant ici l'odeur de la Chaux qui chasse le Poisson ; mais plutôt le goût piquant de de l'eau teinte de particules de Chaux, soit répanduë pendant qu'on charge le Vaisseau, ou détachée de sa surface extérieure, lorsqu'il est chargé.

L'Isle manque de sel.

Le *Sel* ordinaire ou de cuisine manque entiérement ici, & il n'y en a ni source ni mine dans l'Isle. Il n'y a point d'*Arbres* en Islande, sinon dans sa partie septentrionale. Un gros Négociant de Coppenhague m'a assuré, qu'entre Huuswick & Olfioerde, qui sont à environ 6 lieuës l'un de l'autre, il y a une forêt de Bouleaux de trois quarts de lieuës ; mais dont les arbres ne sont pas élevés, n'ayant des troncs que de la grosseur du bras. Un autre m'a rapporté, que près du Couvent Thing-Oere, il ref-

Et d'arbres.

toit encore un petit bois, dont la plûpart des Arbres étoient des Bouleaux; mais ſi chétifs & bas, qu'un homme monté ſur un petit cheval du pays, en pouvoit aiſément atteindre le ſommet. Dans d'autres endroits, on ne voit qu'un petit nombre de Saules de Marais fort baſſes, qui bordent les ruiſſeaux; & par-ci par-là quelques petits Buiſſons, comme Ronces, Genevriers, &c. que les habitans coupent avec beaucoup d'épargne, & dont ils font du charbon pour le petit nombre de Maréchaux qui demeurent dans l'Isle. Cependant il eſt vraiſemblable, que le bois n'a pas manqué ici autrefois: car non ſeulement les anciennes relations parlent de leur abondance; mais on voit même dans certains endroits, des reſtes de vieilles racines, & lorſqu'on creuſe dans la terre, on y trouve quantité de bois embourbé, qui eſt bleu, & tout-à-fait durci.

Bons paturages & quantité d'herbe.

Au reſte, quoique la croute de la terre fertile qui couvre ce pays, ſoit très-mince, on y trouve néanmoins, & principalement du côté du Nord, de

de bons *Pâturages* arroſés d'eau, où l'herbe vient juſqu'à la hauteur de plus d'un pied, étant entremêlée de quantité de plantes fort graſſes & odoriférentes, & où le Bétail s'engraiſſe & devient d'un goût exquis. Tout ce que les Beſtiaux & les Moutons laiſſent ſur terre, eſt ramaſſé ſoigneuſement par les habitans pour les proviſions d'hyver. Cette eſpece de moiſſon, car il n'y en a pas d'autre ici, eſt très pénible; car comme le terrain eſt par tout raboteux & pierreux, on ne peut pas ſe ſervir de faux ordinaires; mais on eſt obligé de couper l'herbe par petites parties avec des faucilles, entre les tas de pierres, & dans les creux des rocs. Cette façon difficile, jointe à l'imperfection des inſtrumens qui ſe font dans le pays, allonge le travail, & fait qu'on n'avance pas beaucoup dans une journée.

L'Islande ne manque pas non plus de *Plantes* ſalutaires, parmi leſquelles on diſtingue ſurtout, la Cuillerée (*Cochlearia*) & l'Ozeille (*Acetoſa*) qui y viennent en très-grande quan-

Plantes ſalutaires.

tité, & qui par une sage direction de la Providence sont supérieures ici en vigueur & en vertu aux mêmes Plantes des autres Pays, comme étant propres au besoin de ce Climat & infaillibles dans les maladies populaires. Je ne rapporterai de leur effet merveilleux qu'une seule preuve qui m'a paru très-remarquable. Un Vaisseau revenant en 1700. de Tranguebar, & ayant manqué d'aborder au Cap de Bonne-Espérance, soit par l'erreur des Pilotes, ou par l'avarice du Capitaine, qui voulut peut-être épargner les frais des rafraîchissemens, son équipage se trouva à la fin dans un état si déplorable qu'il n'y avoit plus que 5 ou 6 hommes en état de manœuvrer. On résolut de pousser vers l'Islande, & le Vaisseau étant heureusement entré dans Holmhavn le Capitaine pour finir ses maux voulut faire échouer le Vaisseau contre terre, lorsqu'un Vaisseau Danois qui chargeoit à la rade, & qui reconnut le Pavillon, lui envoya promptement du secours. On jetta les ancres, & après avoir

assuré le Vaisseau, on mit les malades à terre. On ne leur donna que de la cuillerée & de l'ozeille dans du lait chaud avec un peu de mouton, & ils furent parfaitement rétablis, les uns dans 8 jours, les autres dans 15; & en moins d'un mois après leur arrivée ils furent en état de retourner à bord de leur Vaisseau, de lever les ancres eux-mêmes, & de continuer leur route en jouissant d'une entiere santé. Tous nos Marins qui ont fait le voyage du Groenland, ne sçauroient assez louer la vertu de ces mêmes herbes, qui viennent pour le moins aussi bien qu'ici dans l'Isle de Jean Mayen, à Spitzberg, &c. Nos Matelots étant arrivés à la hauteur de ces Isles, sont ordinairement attaqués du scorbut, tellement que toutes les dents leur branlent dans la bouche, & qu'ils sont à peine en état de faire le service. Ils cherchent alors la terre aussitôt qu'il est possible, pour profiter du secours de ces Plantes qui les guérissent sur le champ, en leur donnant, pour ainsi dire, de nouvelles

forces, & une nouvelle vie. On m'a parlé encore d'une autre herbe, qui, à ce qu'on prétend, ne croit que dans peu d'endroits; mais on n'a pas sçu la nommer, ni en donner la description: on m'a dit seulement, qu'étant bouillie dans du lait, elle avoit le goût du gruau de millet. *Jacobæus* dans son *Museum Regium. P. I Sect. 6. n 6. & 7.* parle encore de deux autres herbes excellentes & très-salutaires, dont l'une est appellée en ce pays, *Fuglar gras*, (*Herba avium Islandiæ*,) ou *Akur-Lodar-gras*, & l'autre, *Fialla-gras* ou *Fioeru-gras*, (*Muscus Catharcticus Islandiæ.*)

Point de Fruits de Terre,

Les *Fruits de Terre* ne viennent point du tout ici, soit à cause du mauvais terrein, ou par rapport au froid énorme, joint au vent du Nord, qui est très-pénétrant. On a souvent fait des essais avec des raves & des racines de toute espece, mais on a toujours échoué.

ni de Bled.

Il est encore moins possible de cultiver la terre, pour faire venir du *Bled*; car quand même on se donneroit la peine d'ôter les pierres, &

d'améliorer la terre en la fumant, le petit été de ce Pays ne seroit jamais assez long pour conduire le bled à sa maturité; & c'est pourquoi le peuple de cette Isle ne connoît point du tout le pain.

Quant aux *Plantes de Mer*, on n'a sçu me nommer qu'une seule espece d'*Algue Marine*, qu'on appelle *Soel*; & qu'on donne au bétail tant fraiche que séche. Elle engraisse promptement, mais le goût de la chair répugne par sa fadeur. Dans des temps de disette les hommes en mangent eux-mêmes après l'avoir fait griller. *Jacobæus, à l'endroit cité, n. 5*, donne la description & la figure de cette herbe sous le nom d'*Alga Saccharifera Islandiae.* On prétend qu'elle cause des vents & qu'elle purge fortement quand on en mange beaucoup. Il est facheux que nos Botaniciens, soit par l'éloignement de la Mer, soit par la difficulté du sujet, ne se soient pas appliqués à faire des collections, des divisions exactes, & des Descriptions circonstanciées des Plantes

Plantes Marines.

Marines : en effet le peu d'étude que j'ai fait dans cette matiere, & le petit nombre de ces plantes que j'ai pu amasser, m'a fait connoitre que tout amateur des produits de la nature peut trouver dans un sujet aussi négligé de quoi se satisfaire au-delà de toute imagination, en considérant leur quantité, leurs différences, leur construction, couleur, accroissement sans racines &c. & en faisant en même temps attention que la main du Créateur n'a produit rien que de bon & d'utile, je veux dire, que ces végétaux pour la plus grande partie inconnus ou du moins regardés comme indifférens servent de nourriture convenable à beaucoup de créatures, & pourroient même en servir aux hommes dans le besoin, sans les ressources qu'ils y trouveroient dans les maladies, si le luxe qui les porte à courir après les choses étrangéres & précieuses ne leur faisoit mépriser ce qui est commun & facile à trouver. Il est bon de consulter à ce sujet la belle *Description des Isles*

Occidentales d'Ecosse de M. Martin, où l'on trouvera des traits remarquables des Habitans de ces Isles écartées, qui vivant dans la vraye simplicité naturelle & sçachant faire usage du peu que la nature leur a donné, font honte aux peuples plus policés qui au milieu de l'abondance ne sçavent pas ce qu'ils possédent. Ceux, dont je me suis servi pour faire des recherches en Islande, m'ont assuré qu'il y avoit au fond de la Mer certaines *Plantes Marines Coralliformes*; mais ils n'ont pas sçu les nommer ni en faire une Description assez exacte pour les reconnoître. Quoiqu'il en soit, je suis certain, qu'on y trouvera entr'autres l'espece d'*Imperatus pag. 630.* appellée *Porus Cervinus*, qu'on voit si abondamment sur les bancs des rochers situés près des Isles de *Hitland*, & que je posséde dans mon Cabinet sous le nom de *Madrepora erectior punctata & ramosa, cornua cervina æmulans*.

Point de Bêtes Sauvages.

On ne trouve dans l'Islande ni *Gibier*, ni *Bêtes féroces*, & c'est vrai-

ſemblablement parce que cette Isle eſt de tous côtés fort éloignée du Continent. On y voit quelquefois arriver dans le printemps des *Ours*, qui y viennent du Groenland ſur de gros glacons, quand le vent les pouſſe du côté de l'Isle; mais on établit ordinairement vers ce temps des gardes ſur la côte du Nord, & auſſitôt qu'on en apperçoit un ſeul, tout le monde ſe met en devoir, & on ne le quitte pas qu'on ne l'ait tué, ſans quoi ces animaux dangereux ſe multiplieroient bientôt dans les rochers inacceſſibles aux hommes, & feroient impunément des ravages terribles parmi les habitans diſperſés.

Sinon de Renards.

C'eſt vraiſemblablement de cette façon, que les *Renards* s'y ſont gliſſés. Il s'en trouve en grande quantité dans l'Isle. Ils ne ſont point rougeâtres, il y en a peu de noirs, & communément ils ſont gris ou bleuâtres en été, & blancs en hyver. C'eſt en cette derniere ſaiſon, que leurs peaux ſont le mieux garnies, & les Islandois ont alors grand ſoin d'en

prendre tant qu'ils peuvent. Une averſion naturelle qu'ils ont contre les armes à feu, fait qu'ils ne ſe ſervent pour cet effet que des filets ou d'une machine de fer, qui reſſemble à peu près aux ciſeaux d'un Tailleur d'habit, & qui eſt garni d'un agneau mort. Dans d'autres temps, où ſans envier la peau de ces animaux, ils ne cherchent qu'à s'en défaire, par rapport aux ravages qu'ils font dans leurs troupeaux, ils leur jettent des noix vomiques trempées dans du miel, & les Renards qui ne trouvent rien de doux ailleurs, les avalent avec beaucoup d'avidité.

Chevaux.

Les *Chevaux* de cette Isle ſont petits, courts & gros à proportion, comme dans tous les pays du Nord; ce qu'on doit attribuer principalement à l'effet du froid, qui reſſerre & comprime tout, & empêche par-là l'accroiſſement: * cependant ils

* On remarque ici la même choſe au ſujet des autres animaux terreſtres, au lieu que ceux des Pays chauds

ſont forts & alertes, & avec cela mauvais & mordans. Les fatigues que ces animaux endurent, ſont incroyables: auſſi s'y forment-ils dès qu'ils viennent au monde: car ils vivent pendant toute l'année en pleine campagne, & ils ſont dans la néceſſité de chercher leur nourriture dans la neige dans toutes les ſaiſons. Le ſeul avantage qu'ils ont reçu de la nature, eſt qu'ils ſont couverts d'un crin extrêmement roide, long & épais, qui leur vient ordinairement à l'approche de l'hyver.

Moutons. Les *Moutons*, qui ſont petits, ont le même ſort que les chevaux. Il n'y

---

deviennent beaucoup plus grands à cauſe de la chaleur qui dilate tout, comme nous en voyons l'expérience dans les Chameaux, les Lions, les Rhinoceros & les Elephans. On obſerve préciſément le contraire dans les poiſſons, dont les plus grandes ſortes, comme entr'autres les différentes eſpeces de Baleines, ne ſe trouvent que dans le Nord.

a point d'étable pour eux ni en hyver ni en été ; ils restent toujours en pleine campagne où ils se mettent à couvert sous les éminences saillantes des rochers ou dans les creux des montagnes & se nourrissent comme ils peuvent. * Ils vivent toujours

---

* Les moutons ne sont pas mieux gardés dans les Isles Danoises de Ferroe, qui ne sont pas fort éloignées de l'Islande & qui sont au nombre de 17 ou 18 tant grandes que petites, tenant environ un district de 15 lieuës de Danemarc de long sur 10 de large. Les montagnes n'y sont ni hautes ni escarpées & ne sont presque jamais couvertes de neige, & comme les pâturages y sont très bons, on y éleve beaucoup plus de moutons qu'en Islande, mais qui courent les déserts de même que dans cette Isle. On rapporte, que ces animaux se retirent en hyver sous les rochers dans les endroits où ils avancent un peu sur la plaine, & qu'ils s'y tiennent serrés entr'eux autant qu'il est possi-

avec les chevaux, qu'ils suivent partout en hyver, pour profiter dans les fortes gelées, du peu de mousse qui reste à découvert dans les creux que les chevaux font pour eux-mêmes dans la neige, & où les moutons

---

ble, avec ce ménagement cependant, que ceux qui se sont bien chauffés en dedans de la troupe vont relever de temps en temps ceux qui sont en dehors & qui vont à leur tour se chauffer pour relever ensuite d'autres. On ajoute, que quand la terre est gelée au point que ces pauvres bêtes ne peuvent plus atteindre la bruyére ou la mousse avec leurs pieds, elles se mangent la laine les unes aux autres & se soûtiennent par-là jusqu'au dégel. V. la *Norrigia illustrata de Lauriz Wolff. pag.* 196. Les Habitans de ces Isles sont en quelque façon plus heureux que ceux d'Islande en ce qu'ils ont une espece de moisson. Cependant ils ne peuvent cultiver que de l'orge, & un tonneau de semence en rend 20 à 30.

n'auroient pu atteindre avec leurs petites jambes. On a même souvent observé, que tourmentés par la faim ils mangent le crin des queuës des chevaux. Quand il neige avec un grand vent, ils se mettent à courir en quittant les montagnes, comme s'ils vouloient devancer le vent. Ils prennent alors ordinairement la route de la Mer, & s'y jettent quelquefois, ensorte qu'il en périt souvent des quantités considérables. Lorsque dans d'autres temps ils sont surpris par une neige subite & fort épaisse, ils en sont bientôt couverts ; & c'est alors qu'ils se joignent en grandes troupes, en mettant les têtes ensemble, & en abandonnant le dos à la neige sans se remuer. Ils y sont souvent tellement pris & roidis par le froid, qu'ils ne peuvent plus s'en tirer par eux-mêmes. La faim les oblige alors de se ronger mutuellement la laine, pour se soutenir jusqu'à ce qu'ils soient tirés delà par la main des hommes : aussi les Paysans ne manquent pas de voler promptement à leur secours, aussi-tôt qu'ils

s'apperçoivent d'un pareil accident: Ils connoiſſent l'endroit où ſe tient la troupe, par la vapeur ou eſpece de fumée qui s'éleve de ſon milieu, où la chaleur concentrée tient une ouverture dans la neige, comme un tuyau de cheminée. Au reſte ces Moutons ont la laine fort groſſe & rude, ce qui vient de la froideur du Climat & de la mauvaiſe nourriture, puiſqu'il eſt conſtant que plus les Climats ſont doux, & les pâturages meilleurs, plus la laine des Moutons & le poil des Chévres ſont fins & tendres. * D'un autre côté il faut re-

---

* Je me contenterai de confirmer ceci par le rapport que *Busbecq* fait dans ſes *Ambaſſades de Turquie, I Lettre,* des Chevres précieuſes de l'Aſie Mineure, qui ont le poil extrêmement beau, fin & long: *Gramine,* dit-il, *paſcuntur per eos campos exili & ſicco, quod ad lanæ tenuitatem multum conferre certum eſt. Nam conſtat, alio translatis non manere eandem, ſed una cum pabulo mutari;*

garder la roideur de leur laine comme un bénéfice de la nature, qui donne à chaque créature ce qu'il lui faut ſelon les circonſtances où elle ſe trouve, & qui a ſi bien garni ici ces animaux pour les garantir contre le froid terrible de ces Pays. On ne les tond jamais. Cependant il leur vient tous les ans de nouvelle laine, ce qui arrive ordinairement vers la *S. Jean* où ils peuvent ſe paſſer de leur ancienne couverture épaiſſe, qui ſe détache alors autour de tout le corps & qui étant entortillée & ſe tenant fortement

---

totaſque ita degenerare capras, ut vix agnoſcantur. C'eſt-à-dire : Elles ſe » nourriſſent dans ces champs, d'une » herbe fine & ſéche, qui à ce qu'on » croit contribue beaucoup à la fineſſe » de leur poil; car il eſt certain que ce » poil ne reſte pas le même, ſi on les » amene ailleurs, & qu'il change ſelon » le pâturage, ſi bien que les Chévres » mêmes dégénerent au point, qu'elles ne ſont plus reconnoiſſables. »

ensemble leur est ôté à la fois comme une espece de peau superficielle. C'est pour cet effet qu'on les assemble exprès en leur donnant la chasse. Un berger accompagné de chiens bien dressés pour cet effet monte sur une colline & ayant donné le signal avec sa corne les chiens se détachent chacun de son côté & chassent les moutons de tous les rochers & autres endroits où ils se tiennent ordinairement, en les faisant entrer tous dans un certain Parc immense qui est fort large sur le devant & qui se retrécit peu à peu vers l'autre extrêmité.

Ils ont des cornes. Il est très-remarquable, que généralement tous les moutons d'Islande, tant les brebis * que les bé-

---

* Ceci n'est pas fort extraordinaire dans les déserts du Nord, & *Olaus Magnus* dit dans son *Hist.* Liv. *17.* Chap. *I. Habet tota Septentrionalis Regio magnorum arietum, ut & ovium multitudines, in quibus fœminæ cornua gerunt arcuata*, c'est à-

liers

liers ont des *Cornes* extrêmement grandes & entortillées. Ils en ont même ordinairement plus de quatre & ſouvent huit, * parmi leſquelles il y en a quelquefois une qui ſort droit de la tête en avant, & les bêtes à cornes des autres Pays n'en ont point du tout dans cette Iſle. On pourroit conjecturer que la nature a peut-être donné ici des cornes à tous les moutons en général, pour ſe défendre contre les oiſeaux de proye, qui ſe trouvent dans cette Iſle en grande quantité & d'une groſſeur prodigieuſe, & auxquels ces pauvres animaux, qui errent conti-

---

» dire : » Dans tout le diſtrict du Nord » il y a quantité de gros moutons, » dont les femelles mêmes ont des cor- » nes courbées en arc. » *Martin* remarque auſſi la même choſe touchant les moutons des Iſles Occidentales d'Ecoſſe. V. ſa *Deſcription*, *p.* 19.

* *Olaus Magnus*, dans l'endroit cité, rapporte la même choſe des Béliers de l'Iſle de Goenland.

nuellement dans les déserts, sont plus exposés que dans d'autres Pays. Le gros bétail au contraire, qui n'a rien à craindre de ces Oiseaux, ni des bêtes sauvages, puisqu'il n'y en a point dans l'Isle, semble ne pas avoir besoin de cornes pour sa défense, & il paroît que la Nature n'a pas voulu l'en charger inutilement. Je donne ceci comme une simple conjecture de ma part; mais il me paroît bien difficile de pénétrer la vraye cause naturelle de cette singularité. *

---

* On sçait que le poil, la laine, les ongles & les cornes dans les quadrupedes, de même que les plumes dans les Oiseaux, & les écailles dans les Poissons, viennent originairement de la sécrétion de certains fluides superflus dans le corps de ces animaux; & quoiqu'on ne les regarde proprement que comme des excrémens du corps, il est néanmoins certain, que ce sont des corps organiques, composés, comme les Plantes, de petits

Dans certains endroits de l'Isle tout le commerce consiste princi- Soin des Moutons

---

tuyaux creux, qui croissent dans une certaine proportion de longueur, largeur, &c. V. à ce sujet, les *Mémoires pour servir à l'Histoire Naturelle des Animaux. p. 129.* &c. Nous sçavons aussi que ces fluides ou sucs, sont tempérés selon la qualité de la nourriture, & selon la faculté digestive, & autres dispositions des corps de ces animaux, & que c'est delà que vient cette grande différence dans la production des poils, ongles, cornes, &c. C'est ainsi que les sucs froids, aqueux & foibles donnent du poil fort long & flasque, des cornes longues, &c. au lieu que les sucs chauds & spiritueux, forment un poil court, serré & roide. Les cheveux des hommes sont ordinairement courts, roides & frisés, au lieu que ceux des femmes sont doux, longs & unis. Les Taureaux, dont le sang & la faculté séminale sont en pleine vigueur, ont des cornes courtes, ramassées & fort dures, au lieu

dans certains endroits.

palement en Moutons, & c'eſt là où les Payſans les gardent avec un peu

---

que les Bœufs, amollis par l'opération qu'ils ont eſſuyé, les ont minces, molles & longues. (On peut conférer à ce ſujet, l'*Hiſt. Natur. de Staffortshire*, de *Plot*. Chap. *7*. §. *58*.) C'eſt ainſi de même que l'ergot d'un Coq, enté ſur le front d'un Chapon, devient une corne courbe, d'une longueur prodigieuſe. L'expérience prouve auſſi, que le bétail qui vit dans des pâturages ſecs & maigres, a des cornes courtes, au lieu que celui qui jouit des pâturages humides & gras, les a fort grandes. On doit encore faire attention dans tout ceci à la différence du Climat. Dans les Pays froids, où il s'éléve peu de vapeurs, l'abondance des ſucs produit de grandes cornes, au lieu qu'elles ſont petites ou qu'il n'y en a point du tout dans les Pays chauds, où les ſucs ſont preſque tous emportés par une évaporation continuelle. Ceci s'accorde parfaitement avec ce que rapporte le *P. Labat* dans ſa *Deſ-*

plus d'attention. Ils n'envoyent dans les Montagnes que les Béliers & ils

---

cription du Voyage du Chev. Marchais en Guinée & Cayenne Tom. III. ch. 8. où il dit que le bétail qu'on y avoit transporté de l'Europe, avoit les cornes plus petites & plus minces qu'ici, & que les Cerfs n'y avoient pas plus de cornes que les Dains. Or en faisant attention à tout ce que je viens de rapporter ici, il me paroît très vraisemblable que le bétail d'Islande ne tire pas de sa mauvaise nourriture suffisamment de sucs, pour qu'il puisse s'en former des cornes, & qu'au contraire les Moutons en ont d'assez longues quoique molles, parce qu'ils y trouvent à leur façon une nourriture assez convenable quoique foible & humide, comme l'est généralement le Climat de cette Isle. Je soumets cependant ces conjectures au jugement de ceux, qui par l'étude particuliere qu'ils font des Œuvres de la Nature, & surtout de l'Œconomie Animale, doivent être plus au fait que moi de ces Phénomènes singuliers.

gardent les Brebis chez eux autant qu'il eſt poſſible. Ils ont auſſi une attention particuliere pour les Agneaux, & ils empêchent pour cet effet les Béliers de couvrir mal-à-propos les Brebis en leur attachant un morceau de drap ou de toile ſous le ventre, qu'ils n'ôtent que vers le temps que les Agneaux qui en doivent venir puiſſent trouver de l'herbe dans la Campagne, c'eſt-à-dire vers la Pentecôte. Ces agneaux ſont marqués à meſure qu'ils naiſſent, & chaque Payſan a ſa marque particuliere pour diſtinguer les ſiens dans tout le nombre qui ne fait qu'un commun troupeau.

Rapacité des Corbeaux noirs.

Ces petits animaux délicats ſouffrent beaucoup d'une eſpece de gros *Corbeaux* noirs, qui ſe multiplient conſidérablement dans les déſerts & ſur les rochers de cette Iſle. Ces terribles Oiſeaux ſe jettent ſouvent impunément ſur les petits agneaux, & après leur avoir crevé les yeux, pour les empêcher de ſe ſauver de leurs pattes, ils les mangent avant qu'on puiſſe venir au ſecours. Les Payſans

ne manquent pas d'y courir auſſitôt qu'ils s'en apperçoivent ; mais ordinairement quand ils chaſſent le Corbeau, l'Agneau ſe trouve déjà aveuglé, & comme dans cet état il ne ſçauroit plus trouver ſa nourriture, ils le tuent & l'écorchent ſur le champ. C'eſt delà que viennent ces fourrures, ou petites peaux douces, qu'on trafique en Dannemarc & dans le pays de Holſtein, ſous le nom de *Schmaaſkin* ou *Schmaaſken*, * & qui eſt beaucoup en vogue parmi les gens d'un médiocre état.

Dans l'Automne, lorſqu'il s'agit de tuer du mouton pour les proviſions des Vaiſſeaux qui ſont à la rade, on les aſſemble par le moyen des Chiens, comme il a été dit ci-devant.

Comment chacun reconnoît ſon Mouton.

---

* Ce mot ſignifie *Pellicula*, *petite Peau*, & eſt compoſé du Danois *Smaa*, en Iſlandois *Smae*, en Suedois *Sma*, en Saxon *Schmætſch*, c'eſt-à-dire, *petit*, & de l'Iſlandois & Anglois *Skin*, en Danois *Skind*, qui veut dire *Peau*.

Cette Chaſſe ſe fait en préſence de tous les Juges, pour éviter les diſputes, & pour empêcher que perſonne ne ſoit lézé; & il eſt alors permis à chacun, de retirer les bêtes qui portent ſa marque.

Ce qu'on trouve dans l'eſtomac des Moutons.

On trouve fort ſouvent dans l'eſtomac des Moutons une boule ronde de la groſſeur d'une bonne pomme, remplie en dedans de laine, de mouſſe &c. & entourée en dehors d'une croute de tartre griſâtre & dure. J'en poſſede une qui m'eſt venuë de Norwege & qui porte dans mon Cabinet le nom de *Tophus Ovinus Norwagicus*. Ces boules ſe forment ſans doute de la laine & d'autres choſes indigeſtes que les moutons avalent faute d'autre nourriture, & leur figure ſphérique vient en partie du mouvement continuel de l'eſtomac, qui, comme nous ſçavons, eſt agité ſans ceſſe par ſes membranes qui ſe croiſent & le tirent alternativement en directions oppoſées; ce qui comprime & roule continuellement ces matieres étrangéres. La croûte provient de la

viſcoſité

viscosité de l'estomac, qui en grossit le volume, & forme cette envelop-pe à mesure que ces matieres augmentent. *

On ne peut point élever de *Chévres* en Islande. Leur nourriture, qui sont les tendres feuillages des arbrisseaux & des jeunes arbres, man- Il n'y a point de Chévres.

* On trouve de même dans nos Pays de pareilles boules de poil consolidées, sans croute, & passablement grandes, dans les estomacs des Bœufs & des Vaches, & ces boules se forment vraisemblablement par l'habitude que ces Animaux ont de lécher les murs des maisons des Paysans, qui sont ordinairement construits de terre glaise mêlée de quantité de poil pour lui donner plus de fermeté. Il se peut encore qu'en se léchant aux endroits qui leur demangent ils en emportent avec leur langue raboteuse quantité de poil qu'ils avalent en mâchant & qui s'amasse ensuite en forme de boule par l'action de l'estomac qui agit uniformement de tous côtés.

que abſolument dans cette Iſle.

Les Bœufs & Vaches petits & ſans cornes.

Les *Bœufs* & *Vaches* ne ſont pas plus grands ici, que le plus petit bétail d'Allemagne, & comme je l'ai déjà dit, ils n'ont point de cornes. Ce ſont les ſeuls animaux qui ont l'avantage de demeurer ſous le même toit avec le Payſan, & ils y ſont nourris fort ſobrement avec le peu de foin qu'on peut tirer de la Campagne, ou au défaut de celui-ci, avec du *Soel*, ou *Algue marine ſéchée.*

Le lait eſt Médecine.

Le *Lait* eſt la principale Médecine des Iſlandois, & il n'y a que les malades qui le prennent tel qu'il ſort de la Vache. Le petit-lait, (*ſerum lactis*,) eſt une de leurs boiſſons ordinaires, & qu'ils eſtiment le plus, auſſi s'en ſervent-ils avec beaucoup d'épargne, & lorſqu'il devient vieux, aigre & trouble, ils y mettent de l'eau pour l'adoucir & le rendre moins dégoutant.

Mauvais Beurre.

Ils font beaucoup de *Beurre*, mais autant que j'ai pu apprendre ils ne ſçavent pas faire le fromage. La plûpart des Habitans gardent leur beur-

re dans des peaux de moutons cousuës ensemble, où ils l'entassent à mesure qu'il se forme du lait. Il est ordinairement fort mal propre & rempli de poil, ensorte qu'un étranger n'en peut goûter. D'ailleurs, comme ils n'ont point de sel pour le conserver, il devient bientôt verd ou noir, fort, & puant, & ce n'est qu'en le fondant qu'on peut l'employer & tout au plus pour la cuisine des Matelots Danois.

Les Islandois ont aussi une maniere singuliere de *tuer le bétail*. Ils ne lui donnent point de coup sur la tête, croyant que de cette façon le sang rentre dans la chair & que la viande ne se conserve point. Ils lui enfoncent un canif dans la cervelle, & lorsque la bête tombe à terre, ils lui lient promptement les jambes & lui ouvrent la gorge pour faire écouler tout le sang. Ils commencent par manger les entrailles sans trop les nettoyer, & dépecent l'animal. Au lieu de frotter les membres avec du sel ils les passent deux ou trois fois par l'eau de la Mer, & après les avoir

Maniere de tuer le Bétail.

un peu laiſſé ſuſpendus à l'air, ils les mettent au-deſſus du foyer dans leurs cabanes, pour les faire ſécher tout-à-fait à la fumée. C'eſt ainſi qu'ils gardent leur viande de proviſion, moitié pourrie, moitié ſéchée, juſqu'à ce qu'ils en ayent mangé le dernier morceau. Ceux qui en ont le moyen, achetent un peu de ſel, & pendant que la bête eſt encore entiere, ils lui font dans trois ou quatre endroits des inciſions profondes, & mettent dans chacune une petite poignée de ſel, s'imaginant qu'il doit ſe diſtribuer parlà dans toute la maſſe, & la conſerver parfaitement pendant qu'elle reſte ſuſpenduë à l'air & dans la fumée. Ils en agiſſent de même avec la viande de moutons, lorſqu'ils en tuent pour les proviſions de leurs familles.

Point de Cochons. On ne ſçauroit élever ici des *Cochons*, attendu qu'on ne trouve, ni dans la Campagne, ni dans les maiſons de quoi les nourrir convenablement. Les *Chiens* & les *Chats* ſe trouvent ici comme partout ailleurs.

Chiens. Chats.

La *Volaille* domestique, comme Pigeons, &c. ne sçauroit subsister dans cette Isle, tant à cause du froid énorme & trop durable, que faute de nourriture, & même par rapport à la quantité immense d'Oiseaux de proye qui désolent l'Isle. Ceux qui ont le moyen, & qui prétendent vivre plus délicatement que les autres, ont soin d'entretenir dans leurs maisons deux ou trois misérables poules, qu'ils nourrissent fort sobrement avec du foin coupé & mêlé dans de l'eau avec un peu de farine. Point de Volaille.

Le *Gibier*, autant que j'ai pu le sçavoir, consiste en *Cailles*, en *Beccasses*, & en *Perdrix*, qu'on y appelle *Rypen.* * Ces dernieres sont les mêmes que celles qu'on appelle *Snoeriper* dans les Alpes de Lapponie. ** Elles se tiennent toujours à Gibier.

---

* *Riupa*, *Perdix Montana*, ou Perdrix des Montagnes. V. le *Lexicon Island.* de *Gudm. André.*

** V. la *Lapponie* de *Scheffer*, ch. 19. vers la fin.

terre, & ſont plus accoûtumées à courir qu'à voler; ce qui fait qu'on les prend aiſément. Leurs pattes ſont veloutées & tout-à-fait garnies de petites plumes, pour les garantir contre le froid exceſſif du Pays. C'eſt delà que ces Oiſeaux & d'autres ſemblables portent le nom de *Lagopodes* parmi les Auteurs qui ont écrit des Oiſeaux *. En Allemagne & en Suiſſe, on les appelle auſſi *Poules à neige.*

Oiſeaux de proye. L'Iſlande eſt remplie d'une quantité prodigieuſe d'*Oiſeaux de Proye* de toute eſpece, tels que les grands *Aigles*, les *Vautours*, les *Eperviers*, les *Faucons*, les *Hiboux*, les *Corbeaux* & pluſieurs autres, dont il y en a qui ont des noms particuliers, & d'autres qui n'en ont point.

On y voit différentes eſpeces d'*Aigles*, qui tant ici que dans les autres Iſles Septentrionales ** qui ne

---

* V. *Geſner des Oiſeaux Liv.* III. pag. 576.

** *Wallace*, dans ſa *Deſcription des*

ſont pas fort habitées, ſont des torts conſidérables aux habitans, en détruiſant principalement le jeune Bétail. Il y en a qui ſont d'une force prodigieuſe & d'une hardieſſe étonnante. Ils n'attaquent gueres les hommes; mais on a remarqué qu'ayant gouté par hazard de quelque cadavre noyé ou autrement mort & abandonné, ils prennent ſi bien le gout de la chair humaine, qu'ils oſent enſuite enlever des enfans de quatre ou cinq ans qu'ils emportent dans leurs nids. Aigles.

Il y a de même ici pluſieurs eſpeces d'*Eperviers*. On m'en avoit un jour apporté un vivant de la petite eſpece qui n'étoit pas ſi gros qu'un Pigeon. Il étoit marqueté de pluſieurs couleurs & d'un brun jau- Eperviers.

Iſles Orcades, pag. 47. parle beaucoup de ces Oiſeaux, & dit entr'autres que dans ces Iſles il y a une loi qui autoriſe celui qui a tué un Aigle à ſe faire donner une Poule de chaque maiſon de la Paroiſſe où l'Aigle a été tué.

Planche I. Figure I. nâtre sur le dos. Toutes ses plumes avoient un petit bord noir, & il avoit l'estomac blanc. Il vivoit chez moi avec les Pigeons & mangeoit avec eux; mais il conservoit toujours un air réservé & donnoit de temps en temps des coups de bec à ceux qui osoient l'approcher de trop près : ce qui le fit craindre par toute la troupe au point que chaque fois qu'on apportoit à manger aux Pigeons, aucun d'eux n'avoit l'hardiesse d'y toucher avant que l'Epervier eût mangé.

Faucons. Les *Faucons* d'Islande, qui se tiennent en plus grande quantité dans la Partie Septentrionale de l'Isle, sont de différentes especes, grosseurs & couleurs. On les regarde comme les plus braves & les plus adroits de l'Europe pour la Chasse. Le Roi de Dannemarc envoye tous les ans un de ses Fauconniers avec deux ou trois Valets en Islande pour prendre & transporter à Coppenhague autant de Faucons capables de servir, qu'on en peut avoir, soit pour sa propre Fauconnerie, soit

pour en faire des préſens dans des Cours Etrangeres. Le Roi paye pour chaque Faucon gris 5 écus d'Allemagne, pour un blanc & gris 10 écus, & pour un blanc 15 écus. *

---

* Les Faucons blancs ſont les plus rares & peut être auſſi les plus braves. Je trouve à ce ſujet un endroit ſingulier & digne de notre attention dans l'*Hiſt. Septentrion. d'Olaus Magnus* Liv. XIX. Ch. 23. *Subalbidus*, dit - il, *unguibus & roſtro audacius advolando ferit, non ita Falcones nigri, qui tardiores ſunt, quia corpora nigra ſeu fuſca poroſa ſunt, de facili evaporantia ſpiritus, qui ſunt vehicula virtutis, tuncque laſſantur & debilitantur, quamvis ſint agilia per naturam. E contra autem alba frigida conſertas habent carnes, & quia ſunt multi humidi, multorum ſunt ſpirituum & propter carnium conſertionem non cito evaporantia, & ideo diu durant in labore.* C'eſt-à-dire : » Le Faucon blan- » châtre frappe plus hardiment en

Maniere de les prendre.

On prend les Faucons par le moyen des Oiseaux dressés exprès pour cet effet, & posés à terre dans des cages. Ces Animaux voyent le Faucon à des distances incroyables dans l'air, & ils en avertissent d'abord par certains cris leur maître, qui se tient caché dans une petite tente couverte de verdure, &

» volant avec son bec & ses ongles.
» Les noirs ne sont pas de même &
» ils sont plus lents, parce que les
» corps noirs ou bruns sont poreux,
» & qu'ils laissent facilement évapo-
» rer les esprits, qui sont les véhicu-
» les de leur vertu, se lassant alors &
» s'affoiblissant, quoique d'ailleurs
» assez agiles par eux-mêmes. Les
» corps blancs & froids au contraire
» ont des chairs ramassées, &, com-
» me ils sont fort humides, ils ren-
» ferment quantité d'esprits que la
» constitution de leur chair ne laisse
» pas sitôt évaporer, & c'est delà
» qu'ils sont plus propres à la fati-
» gue. »

lâche auſſi-tôt un Pigeon attaché à une ficelle. Le Faucon, qui l'apperçoit, ſe plonge ſur le Pigeon ; mais dès qu'il touche à terre, il eſt pris vivant dans un filet qu'on jette ſur lui.

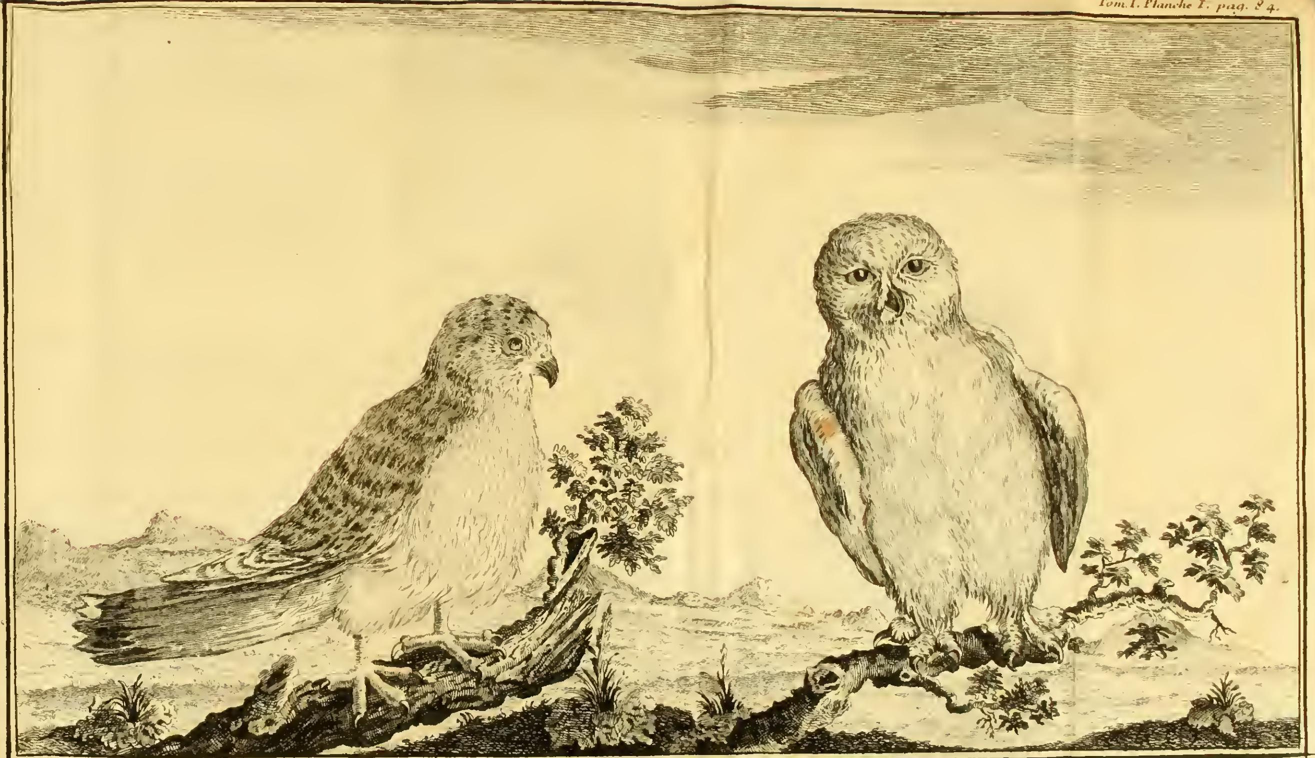
Quand le Vaiſſeau deſtiné à tranſporter les Faucons eſt prêt à mettre à la voile, on tue exprès pour eux un certain nombre de bœufs & de moutons, dont on accroche la viande aux mâts & aux cordages du Vaiſſeau. On amene même quelque bétail vivant pour le tuer ſucceſſivement en chemin, au cas qu'on ne pût pas aborder à quelqu'Iſle ſur la route. Mais toutes les fois qu'on peut prendre terre quelque part, on n'y manque pas, pour faire proviſion de nouveau bétail tiré immédiatement du pâturage, parce qu'on prétend que les Faucons ſe portent beaucoup mieux en mangeant de la viande nouvelle. On en ôte toute la graiſſe, & on ne leur donne que du maigre coupé par filamens bien minces, & mêlé avec de l'huile & des œufs. On a ſoin de les peigner ou

Et de les tranſporter,

broſſer tous les matins, & en un mot on apporte toute l'attention imaginable pour les conſerver.

Etant dans le Vaiſſeau, ils ont les yeux couverts, & ſont poſés dans des chaſſis immobiles ſur des lattes minces de bois couvertes de gazon, & par deſſus de gros draps pour être aſſis mollément & en même-temps fraichement, ſans quoi leurs jambes s'échauffent & deviennent ſujettes à une eſpece de goutte. Le vuide compris entre les chaſſis & les lattes, eſt garni de cordes tenduës à travers & proches les unes des autres, afin que le Vaiſſeau étant agité par la Mer les Faucons trouvent où s'appuyer, & que leur chute ſoit legere s'ils ſe laiſſent tomber. J'ai appris toutes ces circonſtances d'un Négociant, qui avoit fait la route d'Iſlande à Coppenhague dans le Vaiſſeau qui menoit les Faucons du Roi.

Hiboux. Il y a pluſieurs eſpeces d'*Hiboux* en Iſlande, tels que les *Chats-huants*, les *Hiboux à cornes*, les *Hiboux de Rochers* &c. Il y a plus de quarante



Epervier d'Islande *Hibou blanc d'Islande.* J. Flipart sc.

Hi

nde.

J. Flipart Sc.

ans qu'on m'apporta un Hibou tout blanc, qui avoit l'*Iris* jaune autour des yeux. J'en tirai alors le dessein que je représente ici gravé. Cet Animal s'étoit réfugié à la hauteur de l'Islande dans un Vaisseau qui alloit du Groenland à Hambourg, & l'équipage l'avoit pris. Lorsqu'on le mettoit sur une table, & qu'on lâchoit un Pigeon, il se jettoit sur le champ d'enhaut sur lui, & après lui avoir arraché quelques plumes il lui mangeoit d'abord le cœur à travers le dos, ensuite les entrailles, & en dernier lieu la chair; mais il n'y touchoit qu'après l'avoir assez bien plumée. *Planche I. Figure 2.*

J'ai déjà parlé des **Corbeaux** d'Islande & des ravages terribles qu'ils font dans cette Isle. On a remarqué dans plusieurs petites Isles situées aux environs de l'Islande, principalement dans celles qui ne sont pas habitées, que sur chacune il ne se trouve qu'une seule couple de vieux Corbeaux qui s'étant emparés de tout le district s'y maintiennent de force. Ils attaquent les autres Cor- Corbeaux.

beaux qui veulent s'y établir & ne les quittent qu'après les avoir chassé de leurs Etats. *

Oiseaux aquatiques. Les *Oiseaux de Rivage* & autres *Aquatiques* se trouvent ici en très grande quantité & varieté, & il n'y a personne des habitans qui les connoisse tous & sçache les nommer. On voit dans des endroits écartés, ou dans des Isles inhabitées, des

* V. la *Norrigia illustrata de Wolff*, pag. 225. Le D. *Martin* rapporte la même chose dans sa *Description des Isles Occidentales d'Ecosse*, pag. 47. 60. & 66. en parlant de trois petites Isles, dans chacune desquelles il n'y a qu'une seule paire de Corbeaux qui chassent avec beaucoup d'impétuosité & de bruit tous les Oiseaux de proye qui viennent pour s'y établir, & qui en font sortir de même leurs petits, aussitôt qu'ils peuvent se servir de leurs ailes. Il atteste la même chose de deux paires d'Aigles dans deux Isles différentes. V. *pag*. 26. & 299.

rochers qui paroissent tout blancs de leur fiente. Des troupes immenses couvrent, pour ainsi dire, la Mer jusqu'à 12 ou 18 lieuës de l'Isle, & c'est même par ces oiseaux qu'on commence à s'appercevoir qu'on les approche. Il n'y a que très-peu de ces oiseaux qui restent pour hyverner dans ces Pays; la plus grande partie qui y arrive dans le printemps s'en va vers l'hyver en reprenant vraisemblablement le chemin des Climats plus chauds. Il n'est pas difficile de deviner pourquoi ces Oiseaux chérissent tant le séjour de l'Islande, soit qu'on considére la nourriture abondante que chaque espèce trouve ici selon son goût & ses besoins par la quantité infinie de Poissons, de Crabes, d'Insectes &c. que la Providence leur fournit dans ces mers, soit qu'on regarde la situation de l'Isle & de ses rochers immenses & inaccessibles aux hommes & aux renards, où ils peuvent bâtir leurs nids & faire leurs petits en toute sureté. Il y en

a qui nagent continuellement su l'eau, & qui cherchent leur nourriture en plongeant. D'autres se tiennent suspendus en l'air & guettent d'enhaut si par hazard quelque Poisson remonte vers la surface de la mer, que leurs yeux qui percent à travers l'eau apperçoivent sur le champ Ils se plongent avec une rapidité qui égale l'éclair, & il est rare qu'ils manquent leur proye. On trouve la Description & les Figures de plusieurs de ces Oiseaux Aquatiques dans le *Voyage de Spitzberg & de Groenland de M Martens.* Les Voyageurs de ces Pays que j'ai consulté à ce sujet n'y avoient pas fait beaucoup d'attention & ne pouvoient m'instruire sur bien des questions que je leur faisois.

On m'a rapporté entr'autres, qu'une grande *Mouette de mer* sçavoit adroitement tirer de l'eau un certain Poisson excellent, connu dans ces Pays sous le nom de *Runmagen* & ayant à peu près la figure d'un Corban, que cet Oiseau ayant pris son Poisson l'apportoit à terre, n'en

n'en mangeoit que le foye & laissoit le reste. On ajoute que les Paysans ne manquent pas de profiter de ces captures, & qu'ils instruisent même leurs enfans à courir promptement sur la Mouëtte, aussitôt qu'elle arrive à terre, pour lui enlever sa proye.

Oiseaux aquatiques mangeables.

Parmi les Oiseaux aquatiques mangeables, dont il y a quelques uns d'un goût exquis, on compte principalement les *Cygnes*, les *Oyes*, les *Canards*, les *Plongeons*, &c. qui ne manquent jamais d'arriver ici dans le Printemps.

Oyes.

Il y a parmi les *Oyes*, une espece un peu plus grosse qu'un gros Canard, connuë sous le nom de *Margées*, qui y vient en si grande quantité, que leurs troupes sont par milliers. Une autre espece appellée *Helsinger*, vient s'établir à l'Est de l'Isle. Ces Oiseaux sont si fatigués en arrivant, vraisemblablement par la grande route, qu'ils viennent de faire en traversant la Mer, qu'on en peut tuer des milliers à coups de bâtons.

Canards. Il y a plusieurs sortes de *Canards*, la plûpart sont des especes de *Rouges*. Quelques uns sont très-bons à manger, les autres, & particulierement ceux qui ressemblent aux Cercelles &c. répugnent par leur goût rance & huileux. Cependant les Islandois n'en sont pas dégoutés, & quand la faim les presse, ils les mettent dans leurs marmites tels qu'ils peuvent les attraper, & les ayant préparé à leur façon, ils les avalent sans marquer la moindre répugnance. L'espece la plus utile est le *Canard à Duvet*, appellé en Islandois *Aederfugl*, autrement *Aedder*, en Allemand *Eyder-Ente*, & mentionné dans *Wormius* sous le nom de *Anas plumis mollissimis*. Il est de la grosseur d'une Oye ordinaire, & l'on en trouve la description dans le *Museum Danicum de Wormius*, *pag.* 302. Son estomac est garni de ce duvet tendre & précieux, qui est connu dans le Nord sous le nom d'*Eiderdunen* ou *Edderdunen*, d'où vient notre mot corrompu d'*Egledun*. Le meilleur est celui qu'on appelle *Du-*

vet vif, comme ayant le plus d'élasticité, & étant le plus durable. On entend par ce dernier les plumes que l'Oiseau s'arrache lui-même dans le temps qu'il couve ses œufs, & dont il garnit le dedans de son nid, pour conserver la chaleur des œufs & des petits quand ils en sortent. Les Islandois qui demeurent dans le voisinage des bancs de sable & des petites Isles où cette espece est abondante, ne manquent pas de rechercher beaucoup ces nids aussi-tôt que les petits en sont sortis, & d'en ôter avec beaucoup de précaution ce précieux duvet, qu'ils ont soin de sécher sur des clayes, & de nettoyer de quantité de mousse & de paille dont il se trouve ordinairement rempli. On fait au contraire peu de cas des plumes qu'on arrache de ces Canards dans d'autres temps, & moins encore quand ils sont morts, parce qu'elles sont grasses & sujettes à se pourrir promptement. Le bon duvet qu'on amasse en Islande, ne reste guéres dans le Pays. Le gros prix, que les Mar-

chands Danois y mettent, fait qu'on leur fournit presque tout ce qu'on en amasse dans l'Isle, & il se trafique fort avantageusement en Danemarc, & delà plus loin. V. à ce sujet, la *Feroa reserata de Lucas Debes*, pag. 127. On m'a rapporté une circonstance singuliere de cet Oiseau à duvet, qui est que non seulement il est très fécond en œufs qui sont oblongs & d'un verd foncé, mais qu'on peut même le rendre plus fécond qu'il n'est naturellement, en fichant un bâton d'environ un pied de haut dans son nid, & que par ce moyen l'Oiseau ne cesse de pondre, jusqu'à ce que ses œufs ayent couvert la pointe du bâton, & qu'il puisse s'asseoir dessus pour les couver. On ajoute que plusieurs habitans de l'Isle pratiquent cette invention, pour avoir une plus grande quantité de ces œufs, qui à ce qu'on prétend, sont d'un goût admirable; mais cette ponte surabondante affoiblit l'Oiseau au point d'en mourir.

Plongeons. Les *Plongeons* sont de différentes

especes ici. Il y en a de mangeables & d'autres qui ne le sont point.

L'Oiseau appellé *Lumme* (*Liomen, Colymbi species*) est beau & de la grosseur d'une Oye, ayant le bec étroit & noir & de petites ailes, & comme il augmente en graisse & pesanteur, il vole avec peine & lentement, & ses pattes qui sont fort reculées ne lui permettent pas de marcher ni vîte ni longtemps. Les Islandois prétendent que personne n'a jamais trouvé son nid, & qu'il couve ses œufs sous les ailes. Mais cette tradition vient de ce qu'il ne le construit pas sur le bord de la mer ni sur des rochers comme la plûpart des autres Oiseaux Aquatiques. Il choisit pour la sureté de ses œufs & de ses petits des endroits écartés & déserts, où il bâtit son nid sur l'eau douce ou tout proche sur le rivage, afin de pouvoir boire restant assis sur les œufs, ne sortir que pour ses besoins, & rentrer dans son nid sans beaucoup se fatiguer. Je tiens ceci de quelqu'un qui a trouvé le moyen d'être plusieurs fois témoin

Lumme.

oculaire des occupations de cet Oiseau. *

Vautours. Le *Vautour* (en Islandois *Geirfugl*) ** qui est le *Merganser d'Aldrovande*, se montre rarement, & on n'en voit guéres qu'au pied des rochers situés au Sud de l'Isle,

---

* On trouve des relations particulieres de cet Oiseau, dans le *Museum Danicum de Wormius*. pag. 304. & dans l'*Ornitholog. de Willoughb.* pag. 359. Il y a un autre Oiseau, qui ressemble beaucoup par sa grosseur & par ses cris au Vautour, & que les Islandois appellent *Huubryre*, & les Farroeëns *Imbrim*, qui est le *Mergus maximus Ferrensis* de *Wormius*, dans son *Museum*. pag. 303. & qui est connu dans les Orcades sous le nom d'*Embergoose*. V. le *Prodromus Scotiæ illustratæ de Sibbald*. P. II. Liv. 3. Ch. 6. On trouve des relations singulieres de cet Oisean, dans la *Ferroa* de *Lucas Jacobson Debes*. pag. 128.

** V. *Worm.* pag. 300. *Willoughb.* pag. 253.

qui portent de lui le nom de *Geirfugl-Skeer.* Les Islandois qui sont très superstitieux croyent fermement, que toutes les fois que cet oiseau paroît, ils doivent s'attendre à quelqu'événement important & singulier. En effet on m'a assuré que depuis plusieurs années on n'avoit apperçu aucun de ces Oiseaux, & qu'on en vit une grande quantité dans l'année qui précéda la mort de Frederic IV. Roi de Dannemarc.

On ne sçauroit assez admirer la précaution avec laquelle les Oiseaux Aquatiques placent leurs nids soit sur les rochers inaccessibles ou dans d'autres endroits avantageux, où ils sçavent si bien les cacher, qu'il est souvent impossible de les découvrir, ou du moins d'en approcher sans risquer la vie. * Ce qui paroît encore plus étonnant c'est cette sagacité incomparable avec laquelle

Nids des Oiseaux aquatiques.

* V. des relations curieuses à ce sujet, dans la *Topographia Norvegiæ* du D. *Steinkuhl.* pag. 117.

après avoir cherché souvent de fort loin leur nourriture, ils sçavent non seulement retrouver l'endroit où ils ont fait leur nid, mais chacun reconnoît le sien sans se tromper jamais, au milieu de cette multitude qui sont parfaitement semblables. *

Leurs œufs.

Les œufs de ces Oiseaux sont d'un jaune verdâtre & tachetés de noir & de brun, comme le sont ordinairement ceux des Oiseaux sauvages qui habitent les eaux douces, ce qui par sa singularité peut mériter l'attention des Naturalistes. Ils ont la coquille beaucoup plus épaisse que n'est celle des œufs des Oiseaux terrestres, vraisemblablement tant à cause de la rigueur du Climat & du voisinage de la Mer, que pour mieux conserver la chaleur pendant qu'ils sont couverts, dans l'intervalle qu'ils

* On trouve à ce sujet des remarques tout-à fait surprenantes dans l'*Origine de la Pêche du Groenland de Zordrager*. P. II. ch. 14. p. 153. &c.

restent

reſtent découvert, la femelle étant obligée d'aller chercher ſa nourriture au loin. * La plûpart de ces œufs ſont d'un très bon goût, & ſupléent au défaut des œufs de la volaille domeſtique, dont il n'y en a guéres dans l'Iſle : auſſi les Danois, qui font dans leur cuiſine beaucoup plus d'uſage des œufs que les Iſlandois, ne manquent pas de profiter de ceux des Oiſeaux aquatiques, pendant le ſéjour qu'ils ſont ſouvent obligés de faire ici pour leur commerce.

---

* Le Comte *de Marſigli* obſerve à l'égard des œufs des Oiſeaux Aquatiques, qu'ils renferment beaucoup plus de blanc que ceux des Oiſeaux terreſtres, parce qu'il faut beaucoup plus de temps au fétus pour parvenir à ſa maturité à cauſe de l'humidité & du froid, dont il eſt continuellement environné, & que par conſequent il a beſoin d'une grande quantité de blanc qui eſt ſa nourriture dans l'œuf. Voyez ſon *Danubius Pannonico-Myſicus*, Part. V. p. 124.

Quantité de Poissons de Mer.

Je passe maintenant à la partie principale & la plus intéressante de ma Relation, où je dois parler de cette abondance inépuisable de grands & petits *Poissons de Mer* d'une infinité d'especes, dont cette Isle jouit préférablement à tous les endroits du monde, & qui se trouvent ici dans leur plus parfaite vigueur & bonté primitive. Pour cet effet j'établirai deux vérités qui sont incontestables & confirmées par l'expérience, dont l'une est, que le Poisson est meilleur, plus gras & plus durable dans les plages qui tirent vers le Nord, & l'autre, que le Poisson est plus parfait dans l'hyver & par le plus grand froid. C'est pourquoi les habitans & Négociants de Bergen & de Drontheim ne prennent point de Poissons chez eux : ils aiment mieux acheter ce qui est nécessaire pour leur consommation des Pêcheurs qui habitent l'extrêmité de la Norwege, & qui vont les chercher aussi haut vers le Nord, qu'ils peuvent pénétrer avec leurs barques. Ces Pêcheurs se met-

tent en Mer d'abord après Noël, * & les Islandois commencent toujours leur pêche vers la Chandeleur. Les abîmes impraticables, qui sont sous le Pôle, sont la véritable source des Poissons de Mer; ils y trouvent la nourriture qui leur convient le plus, ils y parviennent au point de leur parfaite grandeur, & plus ils s'en éloignent, l'eau n'étant plus profonde, plus ils maigrissent, s'affoiblissent & se fatiguent par les voyages longs & continuels, où ils manquent de tout sur les bancs & bas-fonds des Mers entrecoupés de terre. Mais c'est en cela précisément, qu'on découvre des traces frapantes de la sagesse & de la bonté du Créateur: car comme d'un côté il

* V. la *Description de Norwege*, écrite originairement en Danois par *Pierre Clausoü*, imprimée à Coppenhague en 1632, & traduite ensuite en Allemand sous le titre de *Topographie de Norwege* par *Chrêtien Steinkuhl*. pag. 43.

feroit impossible aux hommes d'inquiéter ou prendre ces Poissons dans les gouffres inaccessibles du Pole, qui le deviennent encore davantage par des glaces d'une épaisseur & étenduë immense qui ne se fondent jamais; ainsi d'un autre côté la Providence a si bien ordonné les choses, que la multiplication surabondante de ces animaux les force à sortir d'eux-mêmes de leur lieu natal, & à venir au-devant des hommes dans des endroits moins profonds & propres pour la pêche, où ne trouvant plus cette abondance de nourriture, ils sont obligés par la faim de mordre à l'hameçon, & de nourrir à leur tour tant de peuples qui environnent la Mer du Nord, & qui profitant de l'affluence prodigieuse de ces animaux, les vendent aux autres Européens, & se procurent un commerce très avantageux, qui supplée abondamment au défaut des autres marchandises que la Nature refuse à leurs climats.

Ce sont principalement les habitans de l'Islande qui par la situation

heureuse de leur Isle reçoivent avec tous les vents dans leurs Golfes & Bayes des quantités immenses de toute sorte d'excellens Poissons qui viennent immédiatement du Nord. Je me contenterai de nommer ici les principaux & les plus utiles, en laissant à d'autres plus habiles & moins occupés que moi le soin d'instruire les Curieux sur les noms, les proprietés & les usages d'une infinité d'autres especes, qui ne sont pas parvenuës à ma connoissance.

Leurs différentes especes.

Je commence par les petites especes, telles que sont le *Harang*, le *Cabliau*, la *grande Moruë*, le *Merlan*, le *Dorsch*, le *Schellvis* ou *Eglefin*, le *Turbot*, le *Flaitan*, & les *Soles*.

Le Harang.

Le *Harang*, ou *Poisson Couronné*, comme l'appellent nos Pêcheurs, mérite sans contredit le pas sur tous les autres, par rapport à sa grande utilité, qui est devenuë en quelque façon universelle dans toutes les Parties habitées du Monde.

Ce Poisson est si généralement connu, qu'il suffit de le nommer,

ſans en donner la deſcription, pour le diſtinguer de tous les autres.* Il s'en faut cependant beaucoup que nous connoiſſions toutes les eſpeces de ce Poiſſon, qui juſqu'à préſent n'ont point été ſuffiſamment examinées pour être réduites dans leurs claſſes. Quant à l'Iſlande, je ſçai qu'on trouve dans ſes golfes, les plus gras harangs & les meilleurs en ſi grande abondance, qu'il ſeroit aiſé aux habitans de cette Iſle d'établir en peu de temps un commerce des plus avantageux, s'ils étoient plus nombreux & plus habiles pour de pareilles entrepriſes; mais il m'a été impoſſible de m'éclaircir par mes Voyageurs ſur les différentes eſpeces de ces Poiſſons, attendu que juſqu'à préſent je n'ai trouvé perſonne qui y ait fait attention. Tout ce que j'ai pu appren-

---

* Ceux qui voudront en lire une Deſcription exacte, conſulteront l'*Ichthyologie de Schoeneveld*, pag. 37. l'*Ichthyologie de Willoughb*, p. 219. & d'autres.

dre, c'est qu'on y observe souvent une espece de Harangs de près de deux pieds de longs sur trois bons doigts de large. C'est peut-être l'espece connuë parmi les Pêcheurs, sous le nom de *Rois des Harangs*, qu'on regarde communément comme les conducteurs de leurs troupes. *

---

* Voici ce qu'en rapporte *Martin* dans sa *Description des Isles Occidentales d'Ecosse*, pag. 143. » Des Pê-» cheurs & d'autres personnes, dit-il, » m'ont conté qu'il y avoit un harang » de la double grosseur des autres, » qu'il conduisoit tous les Poissons de » son espece qui se trouvoient avec » lui dans un Golphe, & que partout » où il alloit il étoit suivi de toute » la troupe. Les Pêcheurs donnent à » ce Conducteur le nom de *Roi des* » *Harangs*, & si par hazard ils le » prennent vivant, ils ont grand soin » de le rejetter aussitôt dans la mer, » persuadés que ce seroit comme une » espece de *crime de Léze - Majesté*

Ses eſpeces différentes.

Quant aux eſpeces ordinaires, & plus ou moins recherchées dans le commerce, nous en dirons quelque choſe dans la ſuite de cette Relation. *

» que de mettre la main ſur un Poiſ-
» ſon ſi reſpectable. »

* De cette eſpece ſont les *Sardines* de la Mer du Nord. (*Chalcides* dans *Bellonius de Aquatilibus*, pag. 170.) que les Anglois appellent *Pilchards*. (V. *Ray Synopſis Piſcium*, pag. 104. & les François *Celerins*, & qui reſſemblent beaucoup aux *Sardines*, ou comme l'on dit à Veniſe, *Sardelles* de la Méditerranée. On compte auſſi parmi ces eſpeces le *Sprott* ou *Spratt* d'Angleterre, qui ne ſont proprement que les petits des Harangs ou des Sardines. (V. *Ray à l'endr. cité*, pag. 105.) & qui étant enfumés ſont très agréables à manger. De cette eſpece ſont encore les petits Poiſſons connus ſous le nom de *Stroemlinge* dans le Golfe de Bothnie dont je parle plus bas. V. d'autres diſtinctions des Ha-

Les Pêcheurs prétendent communément, que les Harangs ne vivent que du limon de l'eau. Mais ce sentiment se trouve pleinement réfuté par les dents dont leurs becs sont armés, & qui leur seroient fort inutiles s'ils n'avaloient que de l'eau. Nous devons au contraire être persuadés que ces instrumens leur ont été donnés pour attraper & serrer dans leur bec des Poissons & d'autres choses solides dont ils se nourrissent, & que les Curieux ont observé dans leur estomac. C'est ainsi que *Neukrantz* a souvent trouvé dans l'estomac d'un Harang plus de 60 petits Crabes à moitié digerés *, & *Leuwenhoek* ayant fait l'anatomie des Harangs dans le temps de la fraie des Poissons a vu quantité d'œufs dans leurs intestins. ** Sa nourriture.

---

rangs par rapport au Commerce dans l'*Ichthyologie de Schoeneveld*, pag. 39.

* Dans son *Traité des Harangs*, pag. 38.

** Dans sa 97e *Lettre*.

D'où il vient.

Ce n'eſt pas s'amuſer à des ſpéculations inutiles, que de rechercher d'où viennent originairement ces troupes innombrables de harangs, que les Pêcheurs de tant de Nations prennent tous les ans, & la route que ces Poiſſons tiennent dans la Mer. Tout le monde ſçait qu'ils deſcendent du Nord, dont ils parcourent les côtes en ſe diviſant en pluſieurs troupes; c'eſt tout ce que l'on en ſçait, & c'eſt avoir une idée très défectueuſe de leur marche. Juſqu'à préſent on n'eſt allé au-devant d'eux que juſqu'aux Iſles de Shetland, ou comme nous diſons communément, de Hitland, du côté de Fayrhill & de Bockeneſs, où les Hollandois arrivent tous les ans vers la S. Jean avec leurs Buſes ou barques. Ils y tendent des filets entre deux Buſes, qu'ils oppoſent directement à la troupe innombrable de ces Poiſſons, qui y paſſent alors en venant du Nord, & en prennent par ce moyen des quantités prodigieuſes à la fois, qu'ils préparent ſur le champ à leur façon, & les ramenent chez eux, d'où ils

le distribuent dans tous les pays de l'Europe. *

---

* Il ne sera pas hors de propos de donner à cette occasion une relation précise de la Pêche des Harangs telle qu'elle est pratiquée par les Hollandois. Les Buses assemblées aux environs de Hitland mettent en mer en poussant au Nord-Nord-Ouest, & elles jettent le premier filet près de Fayhil la nuit du lendemain de la S. Jean, 25 Juin, d'abord après minuit. La Pêche ne se fait jamais pendant le jour, tant pour mieux reconnoître le fil du banc des Harangs, qu'on distingue clairement par le brillant de leurs yeux & de leurs écailles, & regler là-dessus la direction des filets, que parce que le Poisson est attiré par la clarté des lanternes qui le fait venir droit aux Buses & l'empêche en l'éblouissant de discerner les filets. Nous sçavons que les Pêcheurs des Sardines se servent fort utilement de ces mêmes avantages sur les Côtes de Dalmatie. V. le *Voyage d'Italie de*

Relation de la Pêche des Harangs.

Je me ſuis attaché à pouſſer mes recherches plus loin, en remon-

---

Spon, pag. 84. Les filets qui ſervent à la Pêche des Harangs ſont fort longs, & il faut qu'ils ſoient faits ſelon l'Ordonnance pour le moins de bon chanvre avec des mailles bien ſerrées, afin que le Poiſſon en y approchant s'accroche ſur le champ par les ouies. Ceux qu'on fait aujourd'hui ſont preſque tous tricottés d'une eſpece de groſſe ſoye de Perſe, parce qu'on a trouvé que ces filets durent pour le moins trois ans. Auſſitôt qu'ils ſont faits, on les teint en brun avec la fumée de copeaux de chêne, pour les rendre moins viſibles dans l'eau, comme je l'ai vu faire moi-même à Amſterdam. Il n'eſt pas permis de jetter les filets en mer avant le 25 Juin, parce que le Poiſſon n'eſt pas encore arrivé à ſa perfection, & qu'on ne ſçauroit le tranſporter loin ſans qu'il ſe gâte. C'eſt en vertu d'une Ordonnance expreſſe & des Placards publiés par les Etats que les Maîtres des Buſes,

tant vers le Nord, & j'ai découvert ces mêmes troupes non seu-

---

les Pilotes & les Matelots prêtent serment avant leur départ de Hollande de ne pas précipiter la Pêche, & qu'ils le renouvellent à leur retour pour attester, que ni leur Vaisseau ni aucun autre de leur connoissance n'a fait infraction à cette loi. On expédie en consequence de ces sermens des Certificats à chaque Vaisseau destiné au transport des nouveaux Harangs pour empêcher la fraude & pour conserver le crédit de ce Commerce lucratif. Cet article est si important, que dans la convention, faite en 1606 entre les Hollandois & la Ville de Hambourg, il a été stipulé exprès de part & d'autre de veiller avec grand soin sur l'exécution de ces Ordonnances.

On pêche depuis S. Jacques jusqu'à l'élévation de la Sainte Croix sur les Côtes d'Ecosse aux environs de Bockeness & de Sereniat, & de là jusqu'à la Ste Catherine près de Jarmuyden;

lement aux environs de l'Islande, mais encore plus haut, & même

---

L'Ordonnance permet de continuer si l'on veut la Pêche jusqu'à la fin de Decembre.

Dans les trois premieres semaines, c'est-à-dire depuis le 25 Juin jusqu'au 15 Juillet, on met tout le Harang qu'on prend pêle-mêle dans des tonneaux, qu'on délivre à mesure à certains bâtimens bons voiliers, qu'on appelle *Chasseurs*, & qui les transportent promptement en Hollande, où le premier Harang qui arrive porte même le nom de *Harang de Chasseur*. Quant au Poisson qu'on prend après le 15 Juillet, aussitôt qu'il est à bord des Buses, & qu'on lui a ôté les ouies, on a grand soin d'en faire trois classes, qu'on nomme *Harang Vierge*, *Harang Plein* & *Harang Vuide*. On sale chaque espece à part & on la met chacune dans des tonneaux particuliers. Le *Harang Vierge* (en Hollandois *Voll-Haaring*) est celui qui est rempli de laite ou d'œufs, c'est-à-

ſous le Pole. Mes recherches ont été fondées ſur pluſieurs relations

---

dire, qui eſt dans ſon état de perfection. Le *Harang Vuide* (en Hollandois *Schooten-Haaring*, ou *Ylen-Haaring* ou *Holl-Haaring*) eſt celui qui a frayé ou du moins qui eſt ſur le point de le faire. Cette derniere ſorte eſt moins eſtimée & ne ſe conſerve pas ſi bien que le Harang Plein. Les deux dernieres eſpeces de Harangs forment la charge ordinaire des Buſes qui partent à meſure qu'elles ſont remplies, ou quand la Pêche eſt finie. On ouvre en Hollande les tonnes des trois eſpeces, & avant de tranſporter le Poiſſon plus loin, on le ſale de nouveau & on le rehauſſe ſi bien que de 14 tonnes de mer on en fait 12 tonnes d'Amſterdam, qui forment ce que les Marins appellent un tonneau. On peut encore conſulter ſur la Pêche de Harangs des Hollandois les *Relaciones curioſæ* de *Happelius*, Tom. II. p. 53. &c. & le *Magazin des Commerçans* de *Marperger*, pag. 597.

Le meilleur Harang que nous con-

avérées & tout-à-fait conformes entr'elles, & outre cela ſur l'axio-

---

noiſſions à Hambourg, & que nous envoyons d'ici dans l'Empire, nous vient de Hollande; mais avant de l'envoyer plus loin on le fait ouvrir ici par des Emballeurs Jurés, qui, après l'avoir ſâlé & entonné de nouveau à la façon Hollandoiſe, l'eſtiment ſous ſerment & mettent ſur les nouveaux tonneaux des marques réglées par l'Ordonnance, ſur leſquelles on peut conſulter les Auteurs cités. Si le Harang de Hollande eſt ſi excellent & ſon goût infiniment plus délicieux que celui des Harangs pris & préparés par toutes les autres Nations, c'eſt que les Pêcheurs Hollandois lui coupent les ouies à meſure qu'ils le prennent, & que l'ayant préparé avec grand ſoin, ils ne manquent jamais de ſerrer tout ce qu'ils ont pris dans une nuit avant la chûte du jour. Les tonneaux dans leſquels ils empaquetent leur Harang, ſont de bois de chêne, où ils l'arrangent

me

me ſuivant, qui me paroît infaillible, que partout où les groſſes & petites eſpeces de Poiſſons ſe trouvent en abondance & fort gras, il faut néceſſairement que l'on y trouve le Harang en quantité & dans ſa plus grande délicateſſe. Et pour ne parler que des grandes eſpeces de Poiſſons, comme le *Chien Marin*, le *Marſouin*, & parmi l'eſpece des Baleines celle que les Peuples du Nord appellent *Sildhual* ou *Sildqual*, c'eſt-à-dire, *Harang-Baleine* qui eſt connuë ſous le nom de *Nordcaper*, ils ſe nourriſſent de Harangs, & lorſqu'on ouvre leur eſtomac, on le trouve toujours rempli de ces Poiſſons.

Je me contenterai d'ajouter ici Le Nord Caper.

---

avec beaucoup d'ordre dans des couches de gros ſel d'Eſpagne ou de Portugal. Il s'en faut beaucoup que les autres Nations prennent tant de précaution pour préparer leur harang: auſſi eſt-il infiniment inférieur à celui de Hollande.

une circonſtance ſinguliere. Le *Nord-Caper* ſe tient principalement aux environs du coin extrême du Nord de la Norwege, qu'on appelle *Cap du Nord*, & c'eſt de cet endroit même qu'il a tiré ſon nom. Il choiſit ſans doute ce poſte préférablement à tout autre endroit de la Mer à cauſe des troupes prodigieuſes de Harangs, qui cottoyent ici la Norwege en deſcendant du Nord. La même raiſon l'amene auſſi aux environs de l'Iſlande, & je ſçai de bonne part, que quand la faim le tourmente, il a l'adreſſe de raſſembler les Harangs diſperſés dans les golfes de cette Iſle, & de les chaſſer devant lui vers la Côte. Mais ce qui m'a paru le plus ruſé dans la manœuvre de cet animal gourmand, c'eſt qu'ayant amaſſé dans un endroit ſerré autant de Harangs qu'il lui a été poſſible, il ſçait exciter, par un coup de queuë donné à propos, un tourbillon très rapide & capable d'entrainer même de petits canots de Pêcheurs, qui étourdit & comprime tellement les

malheureux Harangs, qu'ils entrent par tonneaux dans sa gueule, qu'il tient ouverte en ce moment, en aspirant continuellement l'eau & l'air, ce qui les conduit en droiture dans son estomac comme dans un gouffre. * Or nous apprenons

---

* Cette espece de Baleines ou une autre, qui se nourrissoit de même de Harangs, étoit appellée autrefois par les Islandois *Syldrecke*, c'est-à dire, Maître des Harangs. V. *le Lexicon Island.* de *Gudman André*, & nous lisons dans l'*Ind. Scyth. Scand.* de *Verelius : Syldracki Balenæ species, quæ haleces ex profundo in sinus & brevia compellit ;* c'est-à-dire : » *Syldrack* est une espece de Baleine, qui » chasse les Harangs du fond de la mer » & qui les serre de près dans les Bayes » & dans les endroits étroits ». *Martin* rapporte de même dans sa *Description des Isles Occidentales d'Ecosse*, pag. 5. qu'il y a quantité de Baleines de toute espece dans les Bayes de Harangs aux environs de ces Isles ; &, à

par le témoignage unanime de nos Pêcheurs de Groenland, que ces gros

---

ce qu'il me paroît, ces Baleines ne peuvent être que des Nordcapers, des Efpaulars & des Marfouins, à caufe des bas-fonds & bancs de fable qui environnent ces endroits. Les *Tranf-actions Philofophiques*, n. 387. art. 2. en parlant des efpeces de Baleines qui fe trouvent fur les Côtes de la nouvelle Angleterre, en défignent une qu'on appelle *Fin-Back-Whale* à caufe de la grande nageoire tendineufe ou charnuë de 2 ½ à quatre pieds de haut qu'elle porte fur fon dos. Nos Pêcheurs de Groenland de même que ceux de Hollande diftinguent auffi cette Baleine par le nom de *Finn-Fifch*, c'eft-à-dire Poiffon à nageoire. (*Finn* veut dire nageoire.) Voyez le *Voyage de Spitzberg de Martens*, Ch. II. C'eft de ce même Poiffon que les *Tranfactions* remarquent qu'il fe fert de la même rufe que le *Nordcaper*, & qu'il avale par ce moyen d'un feul coup quelques centaines de Harangs,

poiſſons gourmands de Harangs ſe trouvent en abondance même du

---

de Maquéraux & d'autres pareils petits Poiſſons. *Kempfer* dans ſon *Hiſtoire du Japon*, Liv. I. Ch. II. nous aſſure de même que ſur ces Côtes il y a quantité de Baleines, que les Japonnois appellent *Jwaſicurn*, c'eſt-à-dire, Mangeurs de Sardines.

Je ne ſçaurois m'empêcher d'ajouter ici une petite réfléxion pour ceux qui ne ſçauroient concevoir, comment il eſt poſſible, que les Harangs & d'autres pareils petits poiſſons ſe maintiennent dans la Mer & ne ſoient pas exterminés depuis longtemps par une quantité ſi énorme de gourmands affamés, qui ne leur donnent pas un moment de relache? Mais, pour peu qu'on réfléchiſſe, on conçoit ſans peine que le ſage Créateur & Conſervateur de l'Univers a ſi bien ordonné la proportion de ces animaux, que les petites eſpeces de poiſſons ſe multiplient d'une maniere prodigieuſe, pendant que ces monſtres ne

côté de Spitzberg & auſſi haut vers le Nord que leurs barques peuvent

---

font qu'un ou tout au plus deux petits par an. De plus les plus grandes eſpeces de ceux-ci qui ſurpaſſent le double de la groſſeur de ces gourmands de Mer, ſont réduites à une autre ſorte de nourriture. C'eſt ainſi, par exemple, qu'il eſt défendu à la plus groſſe eſpece de Baleines de Spitsberg d'avaler des poiſſons, tant à cauſe de quantité d'*Appendices*, qu'on appelle *Baarten* ou Barbes, dont ſa gueule eſt embaraſſée, que parce que ſon gozier eſt extrêmement étroit; & elle eſt réduite, à une ſorte de petits crabes & à un certain inſecte aquatique, dont elle fait ſes délices & qui la nourriſſent abondamment. L'eſpece appellée *Tang-Hual* ne vit que du *Tang*, en Anglois, *Tangle*, qui eſt une herbe marine connuë ſous le nom latin de *Fucus Marinus*. Quantité d'autres gros poiſſons vivent de choſes indifférentes & ne chaſſent pas les petits.

monter, & ce même fait est confirmé par la Relation de *Martens* dans son *Voyage*. Il faut donc qu'il y ait des quantités prodigieuses de Harangs du côté du Pole du Nord; & c'est ce que j'avois entrepris de prouver ici. Quant aux petits poissons gourmands de Harangs, je compte principalement parmi ce genre le *Cabeliau* & toutes ses especes, la grande Morue, le *Schelvis &c.* & je sçais que nos Pêcheurs de Hilgeland ont appris par l'expérience que le Harang est l'amorce la plus sûre & à laquelle ces Poissons mordent avidement. Nos Pêcheurs de

---

Nous observons cette même œconomie parmi les animaux terrestres carnassiers qui se multiplient infiniment moins que les autres, & les plus énormes d'entr'eux, comme l'Elephan & le Rhinoceros, qui semblent par leur figure avoir été faits pour dépeupler des forêts entieres, sont réduits à ne manger qu'un peu d'herbe & quelques petites branches d'arbre.

Groenland rapportent de même ; que quand ils veulent prendre ces sortes de Poissons du côté de Spitzberg & aux environs, ils se servent souvent au défaut d'un harang frais & naturel, d'une figure de harang faite de fer blanc, & que par ce moyen ils réüssissent parfaitement à leur pêche. Je ne sçaurois m'empêcher de rapporter ici à l'appui de mon sentiment ce que M. *Denis* remarque à cet égard dans sa *Description de l'Amérique Septentrionale*, Tom. I. pag. 162 & 228. En donnant une description très circonstanciée de la pêche & préparation de la Moluë, qui est une espece de Cabeliau, il dit expressément, que la pêche est fort abondante dans des endroits où il y a beaucoup de Maqueraux & de Harangs, qui sont les meilleures amorces de ce Poisson, & *Tom. II. pag. 191.* où il ajoute que quand on éclaircit trop la Moluë à force de la pêcher, on chasse en même-temps par là le Harang & d'autres pareils Poissons, & *pag. 195.* qu'aussi-

tôt

tôt que le Harang, &c. change de diſtrict, la Moluë le ſuit immédiatement. Or, comme cette eſpece de Cabeliau auſſi bien que d'autres ſe trouvent en très grande quantité au haut du Groenland, & qu'on les prend même avec la figure apparente d'un harang, nous en pourrons conclure avec certitude, que ces environs & les vaſtes diſtricts de Mer plus élevés vers le Pole doivent être partout remplis de Harangs & d'autres petits poiſſons. Je trouve en dernier lieu ce fait confirmé par le témoignage de *Zorgdraager*, qui fait pluſieurs remarques curieuſes à ce ſujet dans ſa *Pêche de Groenland*, Part, II. Ch. 7. où il dit entr'autres avoir vu lui-même quantité d'arêtes de Harangs auprès des nids d'Oiſeaux aquatiques diſperſés par les rochers de Groenland. *

---

* La Mer glaciale du côté d'Aſie ne manque pas non plus de Harangs. Ceci eſt évident non ſeulement par le

Le Harang vient du Pole du Nord.

En faisant attention au séjour continuel, que, comme je viens de le prouver, les Harangs font dans les endroits si proches du Pole, je crois ne pas me tromper, en regardant les abîmes les plus reculés du Nord

---

séjour que plusieurs especes de Baleines font sur ces côtes, & particuliement celle que je viens de citer de l'*Histoire du Japon de Kempfer*, mais encore par la Relation du sieur *Isbrand*, Ambassadeur de Russie, qui dit dans son *Voyage de la Chine* pag. 231. qu'on prend quantité de bon Harang & d'autre pareil Poisson dans le Fleuve de Salazia au-dessus de Kamschatka. On apperçoit de même souvent les Nordcapers & les Marsouins du côté du Cap de Bonne-Espérance, comme on peut se voir dans la *Description de ce Cap* par *Kolbe*, p. 204. aussi y trouve-t-on parmi d'autres petits Poissons cette espece de Harangs, que les Matelots Hollandois appellent *Harder*, c'est-à-dire Berger. V. ce *même Auteur*, pag. 196.

comme le vrai domicile de ces Poissons, & de quantité d'autres petites especes qui font communément bande avec eux dans leurs routes, comme les Maquereaux, les Plies, &c. & je suis d'autant plus porté à le croire, qu'il est certain que les glaces immenses qui ne se fondent jamais dans ces Mers, & qui augmentent tous les ans en épaisseur & étenduë, leur servent d'une sure retraite pour la conservation de leur fraye & pour l'accroissement des petits : car il est évident, que dans ces abîmes cachés ils n'ont rien à craindre des Marsouins, Cabeliaux, &c. que la difficulté de respirer dans ces endroits empêche d'y pénétrer ; & moins encore de cette espece de Baleines, qui sont si funestes aux petits Poissons, & qui ayant les poûmons conformés presque comme les animaux terrestres, ont toujours besoin d'un air pur & nouveau pour respirer ; ensorte que ces petits Poissons jouissent dans leur retraite d'un parfait repos, tant du côté des gros Pois-

ſons, que du côté des Pêcheurs qui ne ſçauroient en approcher. Delà ſuit naturellement, que le nombre de ces petits Poiſſons, qui, comme tout le monde ſçait, ſe multiplient prodigieuſement, n'étant diminué dans ces gouffres impénétrables, ni par les hommes, ni par les Poiſſons de proye, doit tellement accroître, qu'à la fin ils n'y trouvent plus de nourriture ſuffiſante, & que par conſequent ils ſont réduits à détacher, pour ainſi dire, de nombreuſes Colonies pour aller courir la Mer, & chercher à vivre ailleurs, & dont peut-être un petit reſte, ou du moins leur progéniture, après bien des détours dont nous parlerons inceſſamment, s'en retourne enſuite vers le Pole pour contribuer de ſa part à la conſervation de l'eſpece. Je ne doute pas, qu'en faiſant plus d'attention qu'on n'a fait juſqu'à préſent aux merveilles de la Nature, on ne pénétre avec le temps dans quantité de beaux myſtéres de l'œconomie animale juſqu'ici inconnus au genre humain; & je me croirois fort

heureux, si mes réfléxions pouvoient éveiller cette louable curiosité dans ceux qui sont à portée de faire de pareilles recherches.

Qu'en attendant, il me soit permis d'admirer en mon particulier, & de faire sentir autant que j'en suis capable à mon Lecteur, les traits de la sagesse & de la bonté du Créateur, qui me paroissent très visibles dans la migration des Harangs si peu remarquée jusqu'à présent. Il semble d'abord, que ce n'est pas par hazard que les grosses & moyennes especes de Poissons de Mer, dont nous venons de parler, & peut-être une infinité d'autres que nous ne connoissons pas, ont reçu cet instinct singulier de trouver leurs délices & leur nourriture la plus convenable dans les petits Poissons nés dans le Nord, & principalement dans le Harang *; & il y a lieu de croire, que Quelle est sa route.

---

* *Martin* dans sa *Descript. des Isles Occidentales d'Ecosse*, dit fort bien à ce sujet: » *Wherever they are, all*

c'est précisément de la gourmandise insatiable de ces gros animaux, que le Créateur de toutes choses s'est voulu servir, comme d'un moyen sûr & infaillible de disperser ces petits Poissons si utiles au genre humain par toutes les Mers, & de les conduire aussi bien que les grands qui les poursuivent, sur toutes les Côtes habitées : car aussi-tôt que les Colonies de Harangs sortent des glaces, elles sont immédiatement attaquées par toutes les grosses & moindres especes de Poissons de proye, qui y étant amenées par la faim, les attendent à leur sortie,

---

» *other fish follow them, and Whales* » *and Seals in particular. For the* » *larger fish of all kinds feed upon* » *Herring*, c'est-à-dire : » Par tout » où il y a du Harang, il est suivi » par d'autres Poissons, & particuliè» rement par les Baleines & les Chiens » Marins : car toutes les grandes es» peces de Poissons mangent du Ha» rang. »

& qui en ſerrant de tous côtés ces Colonnes épaiſſes * , les chaſſent

* Toutes les petites eſpeces de Poiſſons ont cet inſtinct, qui, quelque naturel qu'il nous paroiſſe, n'eſt pas indifférent pour la réüſſite de nos pêches- La peur qu'ils ont de leurs Perſécuteurs les oblige à ſe ſerrer autant qu'ils peuvent, chacun voulant ſe ſauver & ſe cacher dans le gros de la troupe, qui reſſemble par-là à une montagne mouvante dans l'eau. Nous liſons même dans la *Topographie de Norwége, à l'endr. cité*, que les Marins du Nord, qui rencontrent ſouvent ces troupes ſerrées, les appellent dans leur langue *Fiskeberge*, c'eſt-à-dire, *Monts de Poiſſons.* D'un autre côté ce reſſerrement favoriſe beaucoup les Pêcheurs, qui, pour peu qu'ils attrapent le fil du Poiſſon, en prennent autant que leurs filets en peuvent tenir. Nous obſervons la même choſe proche l'Iſle de Hilgèland ſur la Côte de Sleſwick par rapport aux crabes de toute eſpece, qui étant

continuellement devant eux d'une partie du grand Océan, ou, comme nous disons communément, d'une Mer & d'une Côte à l'autre; pendant que ces petits Poissons effrayés & tâchant de se sauver des poursuites de leurs ennemis, cherchent de tous côtés un asile propre pour frayer & mettre leurs petits en sûreté *,

---

chassés d'en-bas par les Schelfisch & autres Poissons, & poursuivis d'en-haut par les Moëttes & d'autres Oiseaux de Proye; se resserrent par troupes, & croyant se sauver tombent en quantités prodigieuses dans les filets de nos Pêcheurs.

* Voici ce que *Pline* dit à ce sujet dans son *Hist. Nat.* Liv. IX. Sect. 35. *Nam in stagna & amnes transeundi plerisque piscibus evidens ratio est, ut tutos fœtus edant, quia non sint ibi, qui devorent partus, fluctusque minus sæviant.* C'est-à-dire: » La raison pour-» quoi la plûpart des Poissons de mer » passent dans les rivieres & dans les » eaux tranquilles est évidente: c'est

& se jettant dans les golfes, les bas-fonds, & mêmes dans les embouchures des Fleuves, ils semblent s'offrir aux habitans des Côtes, pour faire les délices de leur table, & la fortune de leur Commerce, non seulement par eux-mêmes, mais encore par les grands Poissons qu'ils attirent après eux, & qui autant que la grosseur de leurs masses & la profondeur de l'eau le permettent, viennent, pour ainsi dire, se livrer entre les mains des Pêcheurs.

Il faut remarquer à cet égard, que les Harangs, pour achever leur grande route, se remettent en Mer aussitôt qu'ils ont frayé. Le même instinct y rappelle aussi leurs petits dès qu'ils ont assez de force pour voyager, & tous ceux qui échapent aux filets des Pêcheurs continuent

---

» afin de faire leurs petits en sureté,
» parce que dans ces eaux il n'y a
» point de Poisson qui les dévore, &
» qu'elles sont moins agitées par les
» flots. »

promptement leur chemin pour remplir ailleurs le grand but de la Nature. *

Sa route annuelle.

Pour rendre ceci plus clair, nous allons ſuivre de place en place la *Route annuelle des Harangs*, autant que nous en avons des relations ſures; & nous verrons par-là, en quel temps chaque Peuple jouit de ce bienfait de la Nature, & comment elle en profite.

L'Aile Occidentale de la grande Colomne.

La *grande Colomne* ſort du Nord au commencement de l'année. Son *Aile droite* ſe détourne vers l'Occident & tombe au mois de Mars ſur l'Iſle d'Iſlande. C'eſt ici principalement, où les colomnes de Harangs ſont d'une épaiſſeur énorme. La quantité prodigieuſe de gros poiſſons qui les attendent exprès ici, & d'un autre côté les oiſeaux de rivage qui fondent ſur eux en abondance, les tiennent tellement ſerrés de tous côtés, qu'on les apperçoit de loin par la noirceur de la Mer & par l'agitation qu'ils excitent dans

* V. *Neukrantz* dans ſon Ouvrage *de Harengo*, pag. 17.

l'eau en s'élevant souvent jusqu'à la surface & en s'élançant même en l'air pour éviter le danger pressant. Si alors on va au-devant d'eux, & qu'avec une espece de pelle, dont on se sert pour arroser les voiles des Vaisseaux, ou autre instrument creux on puise l'eau, on est certain d'en tirer chaque fois un bon nombre de Harangs. Au reste nous ne sçavons pas, si cet colomne avant de tomber sur l'Islande n'envoye pas un fort détachement aux bancs de Terreneufve, & nous ne sçaurions non plus dire ce que devient le reste de celle qui défile le long de la côte Occidentale de cette Isle. Ce qu'il y a de certain c'est que tous ses Golfes, Détroits & Bayes sont remplis de Harangs & en même temps de quantité d'autres gros & moindres poissons excellens à manger ou très-utiles pour le commerce, qui fixent leur domicile sur ces côtes pour attendre les Harangs *, & parmi les-

---

* *Zordrager* dans sa *Pêche de Groenland*, Part. II. Ch. 7. pag. 97. rap-

quels se distingue principalement le *Nordcaper*, qui se poste dans cette Mer, n'osant pas à cause de la grosseur de sa masse les poursuivre sur les bancs de sable & les bas-fonds du Nord.

Son Aile Orientale.

L'*Aile gauche*, que nous connoissons le mieux, s'étend vers l'*Orient*, & après avoir détaché une Colomne, qui rase la Côte Orientale & l'Occidentale de l'Islande, elle descend la Mer du Nord, étant continuelle-

---

porte que vers la S. Jean les Bayes & Bas-fonds du Cap de Nord sont remplis de jeunes Poissons & surtout de Harangs, & qu'il avoit souvent observé lui-même près de Loppe & de Curoy que l'eau sembloit être animée dans plusieurs endroits. Il ajoute même qu'il a vu quantité de gros monceaux de plusieurs milliers de Poissons s'élever au-dessus de la surface de la mer, si bien qu'en y approchant dans une chaloupe on pouvoit en percer plusieurs à la fois d'un seul coup de lance.

ment chassée par les Marsouins, les Cabeliaux, &c. Elle se divise à une certaine hauteur, & son *Aile Orientale* dirige sa course vers le Cap du Nord, en descendant delà le long de toute la côte de Norwege *, en-

Division Orientale de cette Aile.

* La Pêche n'est plus à beaucoup près si considérable du côté de la Norwége qu'elle l'étoit du temps que le gros banc du Nord vint tomber sur ces côtes, & que plusieurs milliers de Vaisseaux de Dannemarc, d'Allemagne, de Frise, de Hollande & même d'Ecosse, d'Angleterre & de France alloient tous les ans visiter les Ports de Norwége pour y chercher le Harang salé & le trafiquer plus loin. Je trouve dans la *Topographie de Norwége*, Ch. 5. pag. 29. que cette abondance singuliere a le plus diminué vers l'an 1560. Le comptoir des Villes Hanséatiques à Bergen étoit devenu extrêmement florissant par ce commerce; mais il n'en subsiste plus aujourd'hui que l'ombre sous le nom de *Confréries de Bergen* qui y vont encore pour cher-

Premiere Division.

sorte cependant, qu'une division de cette derniere Colomne côtoye la

---

cher du *Rotschær*. Il est vrai que par cette occasion on transporte encore par an quelques centaines de tonneaux de Harang salé à Hambourg, Bréme & Lubeck; mais le débit en est fort difficile, & le Marchand n'y trouve plus son compte. Le Harang des côtes de Norwége n'est pas à beaucoup près si gras ni si bon que celui qu'on prend vis-à-vis sous Hittland & du côté de l'Ecosse. D'ailleurs les Norwégeois ne sçavent pas si bien le saler & l'arranger dans les tonneaux que les Hollandois, & leurs tonneaux, au lieu d'être de bois de chêne, sont de sapin, qui donne un mauvais goût au Poisson. Il est même défendu dans les Provinces-Unies par un Edit de 1620 de pêcher aucun Harang entre les rochers de Hittland, d'Irlande & de Norwége, ni d'en saler ou acheter des gens de ces Pays, sous peine de confiscation de la Marchandise & de 300 florins d'amende.

Norwége en droiture, jusqu'à ce qu'elle tombe par le Détroit du Sond dans la Mer Baltique, pendant que l'autre division étant arrivée à la pointe du Nord du Jutland se divise encore en deux Colomnes, dont l'une défilant le long de la côte Orientale de Jutland * se réunit promptement par les Belts avec celle de la Mer Baltique **, pendant que l'autre des-

Seconde Division.

Premiere Colomne de la seconde Division.

* C'est surtout auprès d'Ahlbourg qu'on prend & sale tous les ans quantité de Harangs, qu'on trafique dans plusieurs endroits sur les côtes de la Mer Baltique & même à Hambourg; mais le débit n'en est pas bien considérable, parce que ceux qui en ont le moyen préférent le Harang de Hollande qui est infiniment au-dessus de tous les autres.

** Voici en peu de mots l'état de la Pêche & du Commerce de Harangs sur les côtes de la Mer Baltique. Du temps que le banc des Harangs donnoit encore plus abondamment sur la Norwége, on en prenoit & préparoit des

cendant à l'occident de ce même

---

quantités ſi prodigieuſes ſur les côtes de Scandinavie qu'une grande partie de l'Europe tiroit delà ſes proviſions. Le banc y étoit alors ſi épais, comme s'exprime *Olaus Magnus*, dans ſon *Hiſt. Nat. Septentr.* Liv. XX. Ch. 28. *ut non ſolùm retia piſcantium lacerarentur, ſed etiam in agmine illo bipennis vel lancea militaris in medio piſcium immiſſa firmaretur*, c'eſt-à-dire, » Que non ſeulement les filets » des Pêcheurs ſe déchiroient, mais » que même une lance fichée dans le » milieu des poiſſons ſe ſoûtenoit droi- » te ſans tomber. » C'eſt à cette abondance extrême de Harang que la Ville de Hambourg doit l'origine de ſa *Confrérie de Scandinavie*, qui en faiſoit en ces temps un commerce très conſidérable. Cette Confrerie ſubſiſte encore aujourd'hui ſous ce même nom. Elle a ſes Doyens & Anciens qui la dirigent, & ſes Priſeurs & Emballeurs Jurés, & c'eſt elle qui continue dans ces diſtricts le commerce de harang,

Pays

Pays & côtoyant ensuite le Sleswick, La seconde Colomne.

mais ce n'est presque plus qu'avec celui de Hollande, comme étant aujourd'hui la marchandise la plus courante & la plus recherchée en ce genre, surtout depuis que la pêche a tout à fait cessé sur les côtes de Scandinavie. Toute la côte de Suéde, de Finlande &c. fournit un très-mauvais harang, à l'exception d'une espece particuliere, qui quoiqu'étant fort petite & séche est très-délicate & d'un goût exquis. Elle ne se trouve que dans le Golfe Bothnique, où l'on en prend des quantités incroyables, & on l'appelle en ces pays *Ströming* ou *Strömling* (*Halec Botnicum* dans *Neutranz de Harengo* pag. 19.) On peut consulter sur ce petit poisson *Olaus M. à l'endroit cité* ch. 29. Les Islandois en prennent encore aujourd'hui des quantités prodigieuses qu'ils entassent vivans sur le bord de la Mer & qu'ils partagent ensuite entr'eux par tête. Dans la Bothnie Occidentale on le met dans de grands tonneaux avec beaucoup de

ſel, & après l'avoir bien remué avec un bâton on le laiſſe dans le ſel pendant 24 heures, juſqu'à ce que tout le ſang en ſoit ſorti & que le poiſſon ſe roidiſſe. On l'ôte le lendemain & on l'empaquete bien dans de petits tonneaux de toute ſorte de grandeur, qu'on débite ſoit dans le Pays même, ou dans le voiſinage. V. *Ol. Rudbeck de Ave Selav.* pag. 98. On en choiſiſſoit autrefois les plus petits & après les avoir ſalé on les faiſoit ſécher au four pour les envoyer en préſent dans les Pays étrangers. Je me ſouviens même que du temps de ma jeuneſſe on s'en faiſoit un régal; mais aujourd'hui que le goût de nos mets eſt ſi raffiné, ces petits poiſſons ſéchés, le *Raff & Rekel*, & quantité d'autres délices antiques du Nord ſont bannies de nos tables.

Le Banc de Harangs eſt beaucoup plus abondant ſur les côtes oppoſées de la Mer Baltique, & ils y amenent avec eux quantité de poiſſons qui les pourſuivent, particulierement les Dorſch, qui étant plus petits que les Cabeliaus & par conſequent ne crai-

gnant pas s'hazarder dans le Détroit du Sond & dans les Belts les suivent en grande quantité & s'engraissent à leurs dépens, surtout du côté de la Ville de Lubeck qui est réputée pour avoir le meilleur Dorsch de la Mer Baltique. C'est principalement sur les côtes de Sleswick & de Holstein qu'on prend quantité de Harangs vers l'Equinoxe du Printemps (sur quoi on peut consulter l'*Ichthyologie de Schœneveld*, pag. 37) mais sa bonté se perd ici, & d'ailleurs on n'y a pas la bonne façon de le saler & préparer pour le transport; du moins on n'approche pas à beaucoup près de la façon des Hollandois : ce qui fait qu'on le mange frais, ou que tout au plus on l'enfume pour en faire en quelque façon une marchandise un peu durable. On estime assez cette derniere préparation qu'on appelle *Bückling de Kiel* & le *Flick-Heering*. On en fait de même sur les côtes de Mecklenbourg, & la maniere de les préparer est rapportée fort au long dans les *Annales Wratislavienses* (de Breslau)

le Holstein *, l'Evêché de Bréme &

---

l'an 1720, mois d'Avril. Claff. IV. Art. 4. Ceux qu'on prépare en Pomeranie tiennent le troisieme rang, & voici ce que *Neukrantz* dit à ce sujet dans son *Panégyrique du Harang*. pag. 42. *Slesuicenses saporis sunt eximii, quibus nihilo inferiores sunt Stralæsunses, ab his Rostochienses, mox Wismarienses; ultimum locum Lubecenses occupant ob fundi sterilitatem;* c'est-à-dire : » ceux de Slefwick font d'un » goût exquis, mais ceux de Stral- » fund ne leur cedent rien; ensuite » viennent ceux de Roftock, après » cela ceux de Wifmar. Les moin- » dres font ceux de Lubeck à cause » de la ftérilité de la côte. » Il y a auffi des Harangs fur la côte de Pruffe & de Dantzick; mais ils font fort maigres & ne valent rien, & ne fe confervent point, quoique falés : auffi ne fait-on que les enfumer. V. *Hift. Nat. Poloniæ* de *Gabr. Rzaczynsky*, Tr. 6. Sect. 1. §. 3.

* Quoique le Harang ne foit pas affez abondant ici pour être réputé

la Frise, où cependant on n'en fait point de commerce, se jette par le Texel & le Vlie dans le Sudersee *,

---

marchandise, il nourrit néanmoins quantité de personnes & attire après lui un nombre infini d'excellens Cabeliaux, Schelfisch, Dorsch, & de quantité d'autres especes de Poissons délicieux, dont la description tiendroit un volume entier, qui s'engraissent principalement sous l'Isle de Hilgeland, & que les Habitans sçavent pêcher à propos & débiter fort avantageusement sur l'Elbe & sur le Weser.

* Il y attire même après lui l'Espaular & le Marsouin qui le poursuivent jusques dans l'Y devant la Ville d'Amsterdam. V. *Zordrager, à l'endroit cité*, Ch. II. p. 96. Mais il est défendu sous de grosses amendes de saler le Harang dans ces Contrées, & il n'est permis d'en faire que ce qu'on appelle *Bückling* ou *Stroh-Bückling*. En effet on estime généralement beaucoup le *Bückling de l'Y*, qu'on prépare en Novembre & Décembre, &

& l'ayant parcouru s'en retourne dans la Mer du Nord pour achever ſa grande route. La ſeconde grande diviſion, qui ſe détourne vers l'Occident & qui eſt aujourd'hui la plus forte, s'en va toujours accompagnée

Diviſion Occidentale de l'Aile Orientale

---

qui eſt très gras & délicieux. On le conſume tout dans le Pays & aux environs, parce qu'on ne ſçauroit le conſerver ni tranſporter bien loin à cauſe de ſa graiſſe. On revoit encore le Harang en Février, Mars & Avril ſur les côtes de Nord-Hollande devant Enckhuyſen, Monnikedam & Hoorn, lorſque vraiſemblablement il a fait le tour de tout le Suderſee & qu'il s'en retourne dans la Mer du Nord. On en prend des quantités conſidérables, dont on fait auſſi du *Bückling*, que les Hollandois appellent *Bückling de la Côte* ou *Bückling d'Enckuyſen.* Il eſt déjà plus maigre & ſe conſerve mieux que celui de Sud-Hollande, & l'on en trafique beaucoup à Hambourg & Bréme, & delà plus loin dans l'Empire.

des Marsouins, des Requins, des Cabeliaux, &c. droit aux Isles de Hittland & aux Orcades, où les Pêcheurs de Hollande ne manquent pas de les attendre au temps nommé, & delà vers l'Ecosse où elle se divise de nouveau en deux Colomnes, dont l'une après être descendu le long de la côte Orientale de l'Ecosse, * fait le tour de l'Angleterre, Premiere Colomne.

---

* On a vu de tout temps dans la Grande-Bretagne des Patriotes zélés, qui ont tâché tant par des discours que par des écrits de faire sentir à la Nation le tort qu'elle avoit de se négliger d'une maniere impardonnable sur un don aussi éclatant que la Pêche de Harangs qu'elle avoit à sa porte, & de se le laisser enlever honteusement par les Hollandois. La Cour d'Angleterre s'est même donnée tous les mouvemens nécessaires dans ces derniers temps, surtout lorsqu'il s'agissoit d'unir les deux Couronnes d'Ecosse & d'Angleterre, pour faire fleurir le Commerce du Harang salé d'Ecosse

en détachant néanmoins en chemin des troupes considérables aux por-

---

dans les Pays Etrangers. La Reine Anne & George I firent à ce sujet des conventions avec la Ville de Hambourg, qui furent ratifiées par les deux Parlemens, & l'on accorda en cette Ville à la Nation Ecossoise des Emballeurs & Priseurs Jurés, & généralement tout ce qui pouvoit faciliter ce commerce. Mais on y a fort peu réüssi jusqu'à présent, tant parce que les Ecossois prennent leur Harang trop tôt & avant qu'il soit parvenu à sa perfection, que principalement parce qu'ils ne pêchent qu'avec de petites chaloupes & en côtoyant la terre. De plus ils ne tuent ni ne salent pas leur Poisson sur le champ, mais ils en amassent successivement dans leurs chaloupes, & attendent qu'elles soient remplies pour aller à terre lui couper les ouies & le saler. Cette façon lente de le préparer, où ils perdent souvent 24 heures, ôte au Poisson sa délicatesse naturelle. Il est

tes

tes des Frisons, des Hollandois, des Zeelandois, des Brabançons, des Flamands * & des François. L'autre Co-

---

ordinairement passé avant d'être préparé, & il n'a plus de goût ni la faculté de se conserver. Il semble cependant que depuis quelques années on commence à se corriger de ces abus.

* Les Flamands étoient autrefois grands Pêcheurs de Harangs, & ce sont eux qui ont inventé les premiers la meilleure façon de le saler & préparer. Mais les guerres terribles qu'ils ont essuyé pour la Religion, & les conventions qui y ont succédé, ont causé des révolutions étonnantes dans leur commerce en général, & les ont, pour ainsi dire, bannis de la mer. Les Hollandois qui ont pris leur place leur ont pareillement enlevé la Pêche des Harangs ; ce qui est si vrai que le Harang de Hollande est encore appellé aujourd'hui *Harang de Flandre* ou *Flamand* dans tout le district de la Basse-Allemagne.

Seconde Colomne. lomne tombe en partage aux Ecossois du côté de l'Occident & aux Irlandois, dont l'Isle est alors environnée de tous côtés de harangs, quoique ces deux nations n'en fassent d'autre usage que de le manger frais & de profiter par leur moyen autant qu'ils peuvent des gros Poissons qui leur donnent la chasse. Toutes ces divisions mentionnées dans la deuxiéme grande Colomne s'étant à la fin réunies dans la Manche, le reste de harangs échappés aux filets des pêcheurs & à la gourmandise des poissons & des oiseaux de proye forme encore une Colomne prodigieuse, se jette dans l'Océan Atlantique, & comme on prétend communément, ce poisson s'y perd, ou pour mieux dire, ne se montre plus sur les côtes, * en fuyant selon toute

---

* *Maillet* dans sa *Description de l'Egypte*, Lettre IX. page 25. remarque comme une chose extraordinaire, & elle l'est en effet, que dans les mois de Décembre, Janvier & Fé-

apparence les Climats chauds & en regagnant promptement le Nord qui est son domicile cheri & son lieu natal.

Voilà en effet des traits frapans de la Sagesse & Bonté infinies du Créateur & Conservateur de l'Univers, qui a rendu ce petit poisson, si méprisable à nos yeux, un instrument admirable de tant de bienfaits, non seulement pour nourrir des quantités prodigieuses de gros & petits Poissons & d'Oiseaux ; mais encore pour servir de mets à tant de millions d'hommes, & pour procurer à tant d'autres un entretien lucratif par la Pêche, la préparation & le trafic de ces Poissons, & d'une infinité d'autres * !

---

vrier on pêche du Harang auprès du Grand-Caire en Egypte, & qu'on n'en voit point, ni à Rosette, ni à Damiette, ni dans la Méditerranée.

* Il ne sera hors de propos de m'étendre un peu plus sur ces bienfaits de la Providence, & de rapporter à cet

Le Cabeliau. Après le Harang, je dois nommer en premier lieu, le *Cabeliau*, com-

---

égard un endroit remarquable tiré du nouveau & précieux *Atlas de Mer & de Commerce* imprimé à Londres en anglois en 1728. C'eſt environ au commencement de Juin, dit l'Auteur, qu'une troupe immenſe de Harangs vient du Nord tomber ſur les Iſles de Schettland ou Hittland, & les habitans prévoyent aiſément leur arrivée par certains ſignes qu'ils apperçoivent dans l'air auſſi bien que dans l'eau. On ne ſçait pas au juſte l'endroit d'où ces Poiſſons viennent, ni quel eſt leur vrai domicile, ni où ils frayent. Ce qu'il y a de certain c'eſt que leur nombre eſt incroyable, quoique ce ne ſoit en effet qu'une Colonie & une eſpece de ſurabondance expulſée tous les ans faute de place & de nourriture par une quantité beaucoup plus immenſe qui reſte dans l'endroit natal. Nous ne ſçavons pas non plus, ſi quelques-uns de ces Harangs paſſagers s'en retournent dans leur patrie, pour

me le principal & presque le seul Poisson, dont se nourrissent les Ha-

---

pourvoir à la multiplication de l'espece pour l'année suivante. Quelle que soit la patrie des Harangs, ils en sortent si remplis d'œufs fécondés, qu'on a raison de dire, que chaque Poisson en amene dix mille avec lui. Ils jettent leurs œufs dans la Mer, sur les Côtes d'Angleterre: du moins ils y arrivent pleins, & ils sont vuides longtemps avant qu'ils quittent ces côtes. On peut dire que leur nombre est véritablement infini, c'est-à-dire, qu'il surpasse tous les nombres connus, & quelque dénombrement qu'on en voulût faire, on ne pourroit dire autre chose sinon que leur quantité surpasse celle des Etoiles visibles & télescopiques du Firmament.

Le Banc de Harang se montre d'abord à l'endroit de la mer où elle paroit la plus large & son étenduë occupe pour le moins autant d'espace en largeur que toute la longueur de la Grande-Bretagne & de l'Irlande. Il

bitans d'Iſlande. Il eſt appellé de même *Kabeliau* par les Hollandois

---

y a apparence, que leur troupe doit être fort ſerrée, lorſqu'en avançant vers le Sud, ils ſe trouvent dans la néceſſité de franchir le paſſage entre les Côtes du Groenland, & le Cap du Nord, qui doit être une route fort étroite pour eux, quoique ſur le plan du Globe terreſtre elle ait 200 milles de largeur. Cette troupe immenſe, en deſcendant plus bas, vient donner directement contre les Iſles de la Grande-Bretagne, dont elle apperçoit vraiſemblablement les bas-fonds longtemps avant d'arriver aux Côtes, & où elle ſe diviſe néceſſairement en deux Colomnes plus ou moins égales. L'une de ces Colomnes, en détournant à l'Oueſt ou au Sud-Oueſt, & laiſſant les Iſles de Schettland & les Orcades à gauche, pouſſe droit vers l'Irlande, où elle ſe diviſe de nouveau, & l'une des Diviſions cottoyant toujours la Grande-Bretagne, paſſe vers le Sud par S. George ou le Canal d'Irlande,

& les Bas-Saxons, par les Hauts-Allemands *Bolch*, par les Danois *Ka-*

---

d'où elle se jette dans la Mer, pour rejoindre sa Colomne La seconde Division se trouvant trop serrée prend la route de l'Ouest & du Sud-Ouest, & cottoyant toujours l'Irlande, la double à la fin du côté du Midi, & détournant de là un peu au Sud-Est, se réunit avec la premiere Division à sa sortie du Canal d'Irlande.

L'autre grande Colomne, qui se détourne d'abord un peu vers l'Est ou le Sud-Ouest, poursuit sa route du côté de l'Océan Germanique, & en rasant continuellement les Côtes de la Grande-Bretagne, les Isles de Schettland, & ensuite le Cap de Bucanes & la Côte d'Aberdeen, remplit partout les Bayes & les Rivieres d'une quantité prodigieuse de Poissons, comme s'ils y étoient conduits exprès par la main de la Providence, pour servir de nourriture à une infinité de pauvres gens, & pour faire fleurir le Commerce de tous les habitans en général.

blag ou *Torsk*, qui est le nom général de toute l'espece, par les An-

---

La Colomne va de-là au Sud, & passe devant Dumber. Elle se plonge ensuite en faisant un détour devant les Côtes fort élevées de S. Tabbs & de Berwick. Elle ne reparoît que sous Scarborough, & la troupe ne se reserre que sur les Bancs de Yarmouth proche l'Angleterre. La Colomne passe delà à l'embouchure de la Tamise & en continuant sa route par la Manche elle disparoît à la fin.

Or, pour venir à la Pêche des Harangs, ce sont les Hollandois, qui ne manquent pas d'aller au-devant d'eux avec 1000 ou 1500 Buses. Ils montent jusqu'aux Isles de Schettland ou Hittland, & j'ai rapporté ci-dessus (pag. 107) tout ce que j'ai pu apprendre de curieux & de précis sur leur façon de pêcher & de préparer ce poisson.

Aussitôt que le Harang arrive sur les Côtes d'Ecosse, dont il remplit également les Bancs, les Bayes & les Rivieres, les habitans du Royaume

glois *Cod* ou *Codfish*, dans certains endroits, *Keeling*. Dans *Ichthyolo-*

---

se mettent d'abord en devoir d'en prendre autant qu'ils peuvent, de le préparer à leur façon & de l'envoyer promptement aux endroits où le vendent les Hollandois; & comme ceux-ci sont obligés de s'en retourner auparavant chez eux pour changer leur poisson de tonneaux, ils les préviennent & supplantent souvent en donnant leurs marchandises au même prix qu'eux & quelquefois à moins. Quand les Ecossois ont fait leur coup sur le Harang au Nord du Tay, les Pêcheurs de Dumbar & d'autres s'y jettent de même & en prennent des quantités considérables qu'ils aménent à Edimbourg & dans d'autres grandes Villes. Une partie de ces Harangs se consume fraiche dans le Royaume, & l'on fait de l'autre ce qu'on appelle *Red-Herring*, c'est-à-dire, *Harang rouge* ou *fumé*, à la façon de Yarmouth. Quand à la fin le Harang reparoît du côté de Yarmouth, & que pour chercher sa

gie de Schoeneveld, il porte le nom d'*Asellus major vulgaris*. Ce Poisson

---

nourriture il se disperse sur les bancs de sable, c'est alors que les Anglois, les Hollandois & les François en pêchent de tous côtés des quantités prodigieuses, & les Habitans de Yarmouth seuls en prennent 50000 tonneaux, dont ils font leur Harang fumé (*Red Herring*), qui se débite dans leur Ville & dans les Comtés voisines. Pendant qu'on donne la chasse au Harang sur les Bancs de Yarmouth, il s'en échappe des troupes considérables qui gagnent l'embouchure de la Tamise Elles y tombent en partage aux Pêcheurs de Londres, de Foulkstone, de Dover, de Sandwich &c. qui en fournissent la Ville de Londres & les autres situées le long de la Tamise de même que les Côtes de Kent & de Sussex. Les Hollandois équipent pendant ce temps leurs Buses une seconde fois, & reprennent la pêche sur les extrémités des Bancs de Yarmouth conjointement avec les Vlissingois, les Braban-

eſt ſi bien connu, que je me crois diſpenſé d'en donner ici la Deſcrip-

---

çons, les François & autres Nations. Le Harang ſe précipite à la fin dans la Manche, où il eſt encore attendu par les François d'un côté & par les Anglois Occidentaux de l'autre. Il prend de là ſon eſſor dans l'Océan Atlantique, & il n'en eſt plus queſtion.

Le même ſort attend ce pauvre Poiſſon de l'autre côté de la Grande-Bretagne. Les Négocians de Glaſcow, d'Aire, de Gallowai &c. de même que ceux de Londondery, de Belfaſt, de Carrickfergus, de Dublin, &c. en prennent tant qu'ils peuvent, & ceux de Lewes, & des Iſles Occidentales l'inquiétent continuellement le long de tout le Canal, juſqu'à ce qu'il ait atteint la Mer de Saverne. C'eſt là où il tombe dans les filets des Habitans de Devonshire, qui joints à d'autres Pêcheurs, le pourſuivent depuis Minhead, juſqu'à Barnſtapel, Beddiford &c. & de là vers l'Oueſt juſqu'aux Villes de la Côte Septentrionale de Cornwal, où,

tion, & sa chair est d'un goût si exquis, qu'il passe généralement par-

---

sans compter ce qui s'en consume dans le Pays, on en sale plusieurs milliers de tonneaux, qu'on envoye de là en Espagne, & dans la Méditerranée. Les Négocians de Pembrock, & généralement de toute la Côte Méridionale de Galles, prennent à leur tour des quantités prodigieuses de Harangs; & on ne leur donne point de relâche, jusqu'au temps que le Poisson commence à jetter son frai. On ne le poursuit plus dès-lors, & on le perd même de vuë, puisqu'il se plonge dans les abîmes de la Mer, sans que jusqu'à présent on ait pu découvrir ce qu'il devient: s'il s'en retourne au Nord, où s'il tombe en partage aux grands poissons & monstres de l'Océan Atlantique.

Quelqu'un pourroit s'imaginer qu'après une pêche aussi générale & aussi abondante il ne doit guéres rester de Harangs dans la Mer & que toute cette troupe du Nord, quelque énor-

tout pour un manger délicieux.

Le Cabeliau se nourrit de toutes

---

me qu'elle puisse avoir été, doit à la fin être exterminée sur toutes les Côtes où elle passe successivement. Mais le contraire est évident par les quantités prodigieuses de ces poissons qu'on voit encore à leur départ, lorsqu'ils se jettent dans la Mer de Saverne en quittant les Côtes d'Angleterre & d'Irlande, & l'on diroit plutôt que les pertes qu'ils ont souffert en chemin, sont à peine perceptibles. Ceux, qui sont au fait de ces calculs, prétendent même, que la proportion du nombre des Harangs pris par tous les Pêcheurs dans leur route est au nombre de toute la troupe telle qu'elle arrive du Nord, comme un est à un million; & je crois de mon côté, que la quantité énorme de gros poissons de proye, comme les Finn-Fisch, les Marsouins, les Chiens Marins &c. en prennent un nombre beaucoup plus considérable que tous les Pêcheurs ensemble.

Sa nourriture, ſorte de Poiſſons, principalement de Harangs, & de gros & petits

---

Le Harang fréquente auſſi les Côtes de l'Amérique Septentrionale; mais il s'en faut beaucoup qu'il y ſoit ſi abondant qu'en Europe, & en tirant du côte du midi on n'en voit plus au-delà des fleuves de la Caroline. On ne ſçauroit dire, ſi cette Colomne qui arrive en Amérique eſt un détachement de la grande troupe, qui venant d'abord du Nord ſur les Côtes du Groenland, s'écarte peut-être ſur les Côtes de Nord-Oueſt de l'Amérique, au lieu de tirer au Sud-Eſt avec les autres, ou ſi c'eſt peut-être un reſte de ceux qui s'en ſont retournés par la Manche, comme je viens de l'expliquer. Quoiqu'il en ſoit, autant que j'ai pu découvrir par mes recherches, le Harang ne ſe trouve jamais, du moins en quantité, dans les Pays Méridionaux, comme l'Eſpagne, le Portugal, les Côtes Méridionales de la France, ni ſur les Côtes de l'Océan, ni dans la Méditerranée, ni ſur les Côtes d'Afri-

Crabes de Mer, comme nous le voyons tous les jours dans l'estomac

---

que: comme s'il étoit défendu à ce Poisson de se livrer à ces Peuples, ainsi qu'il fait aux autres, pour les mettre dans la nécessité de tirer leurs provisions d'Angleterre. Ce sont surtout les Négocians de Devonshire & de Cornwal, qui sçavent le préparer en le pressant d'une façon particuliere, & qui en envoyent des quantités considérables en Espagne, à Venise, à Livourne &c. comme il est dit plus amplement dans *l'Atlas de Mer & du Commerce*, pag. 104.

Je ne sçaurois m'empêcher d'ajouter ici un mot sur la façon dont les Anglois préparent leur Harang sur les Côtes de Yarmouth. Ils en font de deux especes, l'une nommée *Red-Herring*, ou Harang rouge, de la couleur roussâtre que lui donne la fumée, & l'autre appellée *White-Herring*, ou Harang blanc de sa couleur naturelle & argentine, qu'ils sçavent conserver. Aussi ôt qu'ils en ont pris une barque pleine, ils l'a-

de ceux qu'on pêche proche Hilgeland à l'embouchure de l'Elbe.

---

menent à terre, & l'ayant vuidé & coupé les ouies, ils le mettent dans des tonneaux avec du sel d'Espagne, ayant soin de les remuer de temps en temps. Après l'y avoir laissé pendant 16 ou tout au plus 24 heures, ils l'ôtent des tonneaux, le lavent bien avec de l'eau fraîche & le suspendent sur des bâtons posés sur des lattes ou perches fort longues dans des cabanes faites exprès pour cet usage. Ils y font ensuite du feu avec du bois fendu bien menu qu'ils rallument toutes les quatre heures, ayant grand soin de fermer exactement les cabanes, pour y contenir la fumée & la faire boire au Poisson. Ils y laissent pendant six semaines celui qui doit être envoyé hors du Royaume, & on l'empaquete bien serré dans des tonneaux pour l'envoi. Voyez-en davantage dans l'*Historia Piscium de Willoughby*, pag. 220.

Je finirai cette grande note par un

On

On ne sçauroit trop admirer la faculté inconcevable pour digerer, Sa digestion est étonnante.

---

extrait de la Relation de la *Pêche des Sardines* (en anglois *Pilchards*) qui est si avantageuse pour la Grande-Bretagne. On la trouve de même fort au long dans l'*Atlas de Mer & de Commerce, à l'endroit cité.* Ce petit Poisson se montre principalement sur les Côtes des deux Comtés Occidentales Devon & Cornwall, ausquelles il apporte beaucoup plus de profit qu'aucun autre Poisson de Mer. Le véritable temps de cette Pêche dure depuis le commencement d'Août jusqu'à la Toussaint. On prétend que c'est en poursuivant un certain petit Poisson appellé *Britt* que les Sardines entrent dans les Bayes & les embouchures des Fleuves. Elles arrivent avec la Marée & nagent si près de la surface de l'eau qu'on les apperçoit de loin par les ondulations continuelles qu'elles y excitent. On les prend de deux façons différentes, & leurs Pêcheurs portent de même deux noms différens selon

que la Nature a donné à cette eſpece d'animaux. Tout petit Poiſſon

---

la diverſité de leur emploi. Les uns appellés *Drovers* guettent la grande troupe lorſqu'elle entre dans les Fleuves & les Bayes, & la reçoivent avec de grands filets quarrés tendus directement contre le courant de la Marée. Il eſt vrai qu'il s'en échappe beaucoup par-deſſus & à côté du filet, mais tout ce qui le frape directement, s'y trouve enveloppé & pris. Les autres Pêcheurs nommés *Sayners* pêchent en pleine mer, & ſe plaignent continuellement des premiers, prétendant qu'ils ruinent la Pêche, attendu que leurs filets flottans ne peuvent prendre que peu de Poiſſon à la fois, & que néanmoins ils rompent & diſperſent la troupe juſqu'à la chaſſer de la Côte. On dit outre cela que le Poiſſon pris par les *Drovers* ne fait jamais de bonne Marchandiſe, parce qu'on ne ſçauroit l'arracher promptement des mailles ſerrées de leurs filets ſans le bleſſer & écraſer.

avalé est entiérement digeré en moins de six heures, comme l'ex-

---

Le mot de *Sayn*, dont vient celui de *Sayners*, signifie un grand filet, qui n'est pas autrement construit que ceux dont on se sert communément dans les rivieres, mais qui est beaucoup plus long; en sorte qu'au lieu de 30 ou 40 brasses, qui est la mesure ordinaire, le *Sayn* en a quelquefois 5 ou 600. Ce filet est dirigé par 3 ou 4 barques fort larges, dont chacune est garnie pour le moins de six hommes. Ces barques ayant mis en mer avec leurs filets les tendent du côté d'où doit venir le fil du poisson. On se régle pour cet effet sur les signaux que donnent les *Balkers* ou *Huers*, c'est-à-dire, les Marqueurs ou Crieurs, qui sont postés sur les collines élevées des environs, & qui distinguent de loin le cours du Poisson par les ondulations de l'eau. Ces signaux sont des cris, des sifflemens, des drapeaux ou autres, selon qu'on en est convenu, & les Pêcheurs s'y conforment exacte-

périence le démontre. Nos Pêcheurs de l'Iſle de Hilgeland, pour prendre

---

ment pour oppoſer directement leurs filets au Poiſſon qui arrive. Les filets étant bien poſés, quelques-unes des barques vont par un grand détour gagner le derriere du banc de Poiſſons qui approche, & y étant arrivées on bat l'eau à grands coups de rames pour le faire précipiter dans le filet. On en joint à la fin les deux extrêmités, & on le retire, ſoit en pleine mer, en déchargeant le Poiſſon dans les barques, ſoit à terre dans des endroits où il n'y a point de rocher & où le rivage n'eſt pas trop eſcarpé. Cette derniere façon de décharger le Poiſſon eſt la plus avantageuſe & on la pratique toujours quand on le peut. auſſi tire-t-on ſouvent 3 ou 400 tonneaux de Poiſſons à terre d'un ſeul banc qui paſſe ſur la Côte.

On empaquete & preſſe les Sardines dans des tonneaux de la même maniere que les Harangs, & on les trafique fort avantageuſement en Eſ-

du Schelfisch, mettent leurs hameçons en Mer pour six heures, en se réglant sur la Marée, qui, comme tout le monde sçait, change toujours après cet intervalle de temps. Or, si bientôt après que l'hameçon a été jetté, un Cabeliau avale un Schelfisch qui s'y étoit pris auparavant, on trouve en retirant la ligne au changement de la Marée, que le Schelfisch est déjà digeré, & que l'hameçon qui l'avoit pris, tient maintenant au Cabeliau, si bien qu'il sert à le tirer de l'eau. Si au contraire il n'a avalé le Schelfisch qu'un peu de temps avant qu'on retire la ligne, il s'efforce à conserver sa proye avec tant d'acharnement, qu'il se laisse enlever en l'air avec elle; mais il l'abandonne aussi-tôt, & se replonge au fond de

---

pagne, en Italie & au Levant.

Quant à la façon de les saler, de les enfumer & de les empaqueter, on peut consulter. *Willoughb. A l'endroit cité*, pag. 223. &c.

la Mer. On apperçoit encore plus clairement la force de cette faculté digestive dans des Cabeliaux qui ont avalé de gros Crabes : & quoiqu'on ne sçache pas au juste, si peut-être à cause de l'écaille il ne leur faut pas un peu plus de temps, que pour digerer un Schelfisch ; j'ai néanmoins appris des plus expérimentés Pêcheurs de Hilgeland, que l'écaille est d'abord la premiere attaquée dans les estomacs de ces Poissons ; qu'elle devient bientôt aussi rouge qu'une Ecrevisse qu'on fait bouillir dans l'eau, qu'elle se dissout ensuite en forme de bouillie épaisse, & qu'à la fin elle se digere tout-à-fait. *

Maniere de le pêcher. Les Islandois pêchent ce Poisson à l'hameçon, en y attachant pour amorce un morceau de moule ou

* De même que les Tortues de Mer sont digerées promptement dans l'estomac du Crocodile, selon le rapport du *P. Feuillée* dans sa *Continuation du Journal des Observat. Physiques*, pag. 375.

de macheoire fraiche & rouge d'un Cabeliau récemment pris ; mais il mord beaucoup mieux sur un morceau de viande cruë & chaude, ou sur le cœur d'un Oiseau, tel qu'une Mouette, & qu'on vient de tuer. Il est certain, que de cette derniere maniere un Pêcheur prendra plutôt 20 Poissons, qu'un autre qui sera à côté de lui n'en prendra un avec l'amorce ordinaire. C'est aussi pour cette raison, que ces artifices trop avantageux pour un seul Particulier, sont expressément défendus par un Edit du Roi dans le temps ordinaire de la Pêche. En effet un peu avant ce temps la quantité de ces Poissons est si prodigieuse ici, que leurs nageoires du dos sortent de l'eau, & qu'on les voit souvent mordre à un simple hameçon de fer sans amorce.

Le véritable temps de la Pêche, commence à la Chandeleur, & dure jusqu'à S. Jacques & S. Philippe. Le temps devenant alors plus chaud, on ne peut plus préparer le Poisson pour le garder. Temps de la Pêche.

On remarque généralement, que le Poiſſon monte toujours contre le courant de l'eau. La Pêche ſe ſait pendant le jour ſur la haute Mer & dans les Golfes profonds, & pendant la nuit dans les endroits qui n'ont pas plus de ſix braſſes d'eau, & dans d'autres où les flots violemment briſés contre les bancs de ſable & les rochers l'empêchent de ſe ſauver. Le meilleur & le plus délicat eſt pris ſur la haute Mer dans 40 ou 50 braſſes de profondeur, où il trouve ſa nourriture la plus convenable. Celui, qu'on pêche ſous la Côte ou dans des Golfes peu profonds, n'eſt pas à beaucoup près ni ſi bon ni ſi tendre.

Deux eſpeces de Stocfisch. Les Iſlandois ſçavent préparer de ce Poiſſon deux ſortes de *Stocfisch* *,

* Je me ſers ici du mot de *Stocfisch* dans le ſens général; parcequ'on eſt aſſez en uſage dans la Haute-Allemagne & ailleurs de comprendre tous les Poiſſons ſéchés ſous ce même nom, qui vient originairement de l'ancienne

qui

qui est ici aussi tendre & délicieux, que dans aucun autre endroit.

---

façon de le sécher. Les Peuples du Nord avoient de tout temps coûtume de sécher le poisson qui étoit leur principale nourriture, afin de le conserver par ce moyen pour le temps où la pêche finit. Le mot Allemand *Stocfisch*, qui a été adopté presqu par toutes les Nations, & qui signifie *Poisson à bâton*, vient apparemment de la dureté qu'il contracte en séchant, ou peut-être de la figure ronde qu'on lui donne en le roulant dans le temps qu'il séche. Le premier *Stocfisch* est sorti de la Norwége, & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. Le Cabeliau & le *Dorsch* en fournissent le plus grand nombre, & l'on peut consulter la *Topographie de Norwége*, pag. 113. &c. sur la maniere de pêcher, de préparer & de sécher le Poisson. Les gens du Pays l'apportent dans des tonneaux énormes à Drontheim & à Bergen, qui sont les deux entrepôts de cette Marchandise, d'où on la trans-

1. Le *Flac-fisch.* La première sorte, qu'on appelle

---

porte par toute l'Europe. Les especes, telles qu'on les prépare aujourd'hui, sont 1. le *Rothschær*, en Danois *Rotskæring*, qui vient de *Rot* (Racine) & *Skæra* (fendre) parce que ce Poisson est fendu depuis le haut jusqu'en bas. On lui coupe d'abord la tête, & après l'avoir vuidé on le fend par le dos, on ôte l'arrête, & l'on fend de même le ventre jusqu'à la queüe, ensorte qu'il ressemble à deux bandes longues & plattes, ou, comme s'exprime *Olaus Magnus*, à l'endroit cité, *ventres in bicubitales ligulas instar funium abscissas*, c'est-à-dire, » ayant » les ventres comme des bandes de » deux coudes de long & coupées com- » me des cordes. » La meilleure espece du *Rothschær* est celle qu'on appelle *Zartfisch*, qui signifie Poisson tendre, parce qu'il est en effet plus tendre que les autres, & on le prépare du *Dorsch* pris près de la Côte. Il s'y mêle quelquefois aussi des grandes Moruës séchés de la même maniere, & elles

Flacfiſch du mot *Flacken*, qui veut

ſont les plus tendres de tous. Le *Zartfiſch* en général paſſe preſque tout dans les Pays Catholiques-Romains où il fait les délices des riches Couvens. 2. Le *Rundfiſch*, c'eſt-à-dire, Poiſſon rond qu'on ne fend point. On ne fait qu'ouvrir le ventre, & après l'avoir vuidé on le ſuſpend par la queuë avec une ficelle. Le Poiſſon ſe roule alors en ſéchant, & devient preſque tout rond. Les meilleurs de cette eſpece vont en Hollande, & les autres à Breme.

Le *Rundfiſch* ne peut être fait que dans le Printemps, où l'air eſt aſſez pénétrant pour ſécher le poiſſon en entier, & dès qu'il fait plus chaud, il faut le fendre, afin que le vent le pénétre plus aiſément, c'eſt-à-dire, il faut en faire du *Rothſchær*. V. à ce ſujet la *Topographie de Norwége*, à l'endroit cité, & la *Norrigia Illuſtrata de Jons Laurizen Wolff*, écrite en Danois, qui dit pag. 62. » Dans le Prin-
» temps ils le laiſſent ſécher en rond ;

dire *fendre*, est la meilleure, la plus délicate & la plus chere. *

Maniere de le préparer.

On le prépare de la façon suivante : les Pêcheurs étant arrivés à terre avec leur Poisson, le jettent sur le rivage, où les femmes qui les y attendent pour cet effet, lui coupent sur le champ la tête, & après

---

» mais ils fendent leur Poisson d'été,
» & on l'appelle alors *Rothschær*.

* *Flaka* veut dire couper (*discindere*) & *Flak* signifie bande, lame, (*Tomus, dissectum, veluti cum Piscis in tomos oblongos secatus est* ; c'est-à-dire, » comme un Poisson coupé par » lames & par bandes. ») V. le *Lexicon Island.* de *Gudman André.* & *Arent. Berg* dans sa *Description de Danemarc & de Norwége* écrite en Danois, dit pag. 273. » Les Habitans de Norwége ne vivent presque que de leur » Pêche, qui consiste pour la plus » grande partie en *Dorsch*, en grandes Moruës, & en Flaitans. Ils n'en » salent presque point, & ne font que » fendre le Poisson & le sécher. »

l'avoir vuidé le fendent du côté du ventre de haut en bas. Elles lui ôtent ensuite l'arrête du dos depuis la tête jusqu'à la troisieme vertebre au-dessous du nombril, parce que c'est sous cette arrête principalement, que le Poisson commence à se gâter. Cet ouvrage étant fait, les femmes emportent sur leur dos les têtes coupées, dont elles font sur le champ un bon repas, & les arrêtes qu'elles brûlent en guise de bois, sans oublier les foyes qu'elles conservent pour en faire de l'huile. Les hommes, qui pendant le travail des femmes se reposent en se régalant selon leurs facultés de plus ou moins d'eau de vie, mettent ensuite ces Poissons fendus par petits tas, les uns au-dessus & à côté des autres, sans cependant y mettre du sel, & le laissent fermenter en cet état pendant trois ou quatre semaines, selon que le vent est plus ou moins sec, pénétrant & constant. Ils construisent après cela des bancs quarrés de cailloux de rivage, sur lesquels ils rangent le

Poisson pour le sécher, ensorte que la queuë de l'un soit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous soit tournée vers en haut, pour empêcher que la pluye ne le pénétre; ce qui feroit venir des taches sur la chair du Poisson. Lorsque le temps est au beau, & que le vent souffle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois jours pour sécher le Poisson à son point. Quand il est bien sec, on en fait des tas de la hauteur d'une maison, &, sans le couvrir, on le laisse exposé aux injures du temps, jusqu'à ce qu'on le débite aux Négocians Danois, qui en recevant leur marchandise l'entassent de même, & la laissent en cet état jusqu'après la S. Jean, qu'ils la chargent dans les Vaisseaux.

2. *Hengfisch.*

La deuxieme sorte de *Stocfisch*, que les Islandois préparent du Cabeliau, porte le nom de *Hengfisch* du mot *Hengen*, qui veut dire suspendre.

Maniere de le préparer.

On commence d'abord à le préparer de la même maniere que le *Flacfisch*, sinon qu'au lieu de lui ouvrir le ventre, on le fend du côté du

dos, & après en avoir ôté l'arrête on fait une fente d'environ 7 ou 8 pouces de long au haut de l'estomac, pour pouvoir le suspendre. On le couche ensuite par terre, & pendant qu'il y fermente, on éleve quatre parois de petits morceaux de rocs entassés legérement les uns sur les autres, & sans aucune liaison, afin que le vent y passe facilement de tous côtés. On couvre le tout avec des planches & des gazons. Lorsque le Poisson a cessé de fermenter, on l'ôte de la terre, & on le passe par la fente sur des perches de bois, qu'on suspend les unes à côté des autres dans des cabanes construites de rocailles. Le Poisson s'étant à la fin bien séché à l'air, on l'ôte des perches, & on l'arrange par tas de la maniere précédente.

Différence dans la maniere de sécher.

Cependant il y a une différence considérable entre le Poisson séché sur un rivage abondant en cailloux ou pierres, & un Poisson séché simplement sur le sable. Le premier devient beaucoup plus ferme, plus

blanc & plus durable, au lieu que celui-ci, qu'au défaut de pierres on étend ſur l'arrête qu'on a ôtée du dos, devient jaune, & ne ſe conſerve pas ſi longtemps que l'autre.

Comment le *Stocfich* ſe conſerve ſans ſel.

Il eſt certain, qu'en ne connoiſſant que la nature & l'effet d'un Climat tempéré & humide, on aura de la peine à concevoir, comment il eſt poſſible, qu'un Poiſſon ſi gros & ſi gras, préparé ſi négligemment ſans ſel, & entaſſé en plein air, ſe conſerve ſans pourriture & de façon, qu'envoyé dans d'autres Climats il ſe garde pendant pluſieurs années. Mais il faut faire attention au froid pénétrant qu'il fait dans ces Pays, principalement dans le temps qu'on prépare ce Poiſſon, à la pureté de l'aïr, & à la ſéchereſſe étonnante des vents du Nord, * qui

* Voici ce qu'en dit *Olaus Magnus*, à l'endr. cité, Liv. 1. Ch. 2. *Aer ſemper frigidus eſt & ſerenus, tantaque eſt aëris temperies, ut piſces nullo ſale conditi, ſed ſolo aëre ſiccati toto decennio a*

chassent absolument toute l'humidité, qui est la *Cause intrinseque* de la fermentation & de la putréfaction. Il faut considérer de plus, que dans cette Isle, du moins du temps de la préparation du Poisson, il n'y a point de grosses Mouches, & que le petit nombre de ces insectes, qui

---

putrefactione durent, c'est-à-dire. » L'air y est toujours froid & serein, » & il est si bien tempéré, que les » poissons sans être salés & n'étant » que séchés à l'air se conservent sans » pourrir pendant dix ans. « Cela est si vrai que les Norwégeois sçavent même sécher & conserver la viande par le moyen de l'air & du vent. Je trouve aussi dans la *Topographie de Norwége* pag. 15, qu'on y séche de même les Oyes sauvages, & particulierement deux especes d'oiseaux, l'un appellé *Leyer*, qui est fort gras, & l'autre nommé *Skrab*, & qu'on s'en sert en guise de pain. V. aussi sur ce sujet la *Norrigia Illustrata* de *Jons Lauritzen Wolff.* pag. 298.

pourroit s'y trouver dans la suite ; ne touche plus au Poisson préparé à cause de son odeur de marécage, qui paroît leur repugner ; que par conséquent ce Poisson n'est jamais infecte de leurs œufs & vers, qu'on peut regarder comme *la Cause extrinséque* de la Putréfaction. Tout ceci joint ensemble fait comprendre ce qui fait que le Poisson sec peut se conserver si longtemps, & nous devons admirer la Providence, qui de la rigueur même du Climat procure un avantage si considérable à ses habitans.

Autre maniere de préparer du Stocfisch.

Dans les Isles de Westmanoë on prépare le Cabeliau à la façon de de Norwége, pour en faire une espece de *Stocfisch*, qu'on appelle *Rothschær*. (*V. la note de la page 81.*) On fend le Poisson du côté du dos, aussi bien que du côté du ventre, ensorte que les deux moitiés ne tiennent ensemble que par l'extrêmité de la queuë. On le couche ensuite par terre pour le laisser fermenter, & on le fait sécher après cela, en le suspendant sur des per-

ches de bois tenduës dans des cabanes de rocaille sans toict. Cette espece de *Stocfisch* est consumée dans le Pays même. On le transporte rarement, parce que les habitans de l'Isle n'ont point de commerce avec les Marchands ordinaires de *Rothschær*, qui tirent toutes leurs provisions de Norwége, où ils ont des comptes ouverts & une relation intime & cultivée depuis nombre d'années.

Les Flibustiers Hollandois ont une autre maniere de préparer le Cabeliau sur leurs Vaisseaux, & ils lui donnent alors le nom de *Labberdan*. * Ils ne font autre chose, que

Préparation du *Labberdan*.

---

* *Aberdaine*, *Abberdeen*, c'est-à-dire, *Asellus Aberdonensis*, comme l'appelle *Willoughby*, vraisemblablement parce que les Ecossois l'ont les premiers préparé en cet endroit. Les Ecossois & même les Irlandois sur les côtes de Nord Ouest & d'Est de leur Isle pêchent tous les ans quantité de Cabeliaux, dont ils font du *Labber-*

de lui couper la tête, & après l'avoir vuidé du côté du ventre, le ranger dans des tonneaux avec des couches de gros ſel.

En voilà aſſez du Cabeliau, dont l'utilité immenſe * paroît ſuffiſam-

---

dan, qui ſert de nourriture ordinaire aux Matelots.

* J'ajouterai encore un mot à ce ſujet, pour faire voir qu'il n'y a rien d'inutile dans cet excellent Poiſſon, & combien ces Négocians habiles du Nord ſçavent profiter des choſes même les plus mépriſables pour en faire de l'argent. Lorſque les Norwégeois vuident leur Cabeliau pour en faire du *Stocfisch*, ils ont grand ſoin de garder les inteſtins & les œufs & de les apporter avec leurs autres Marchandiſes à Drontheim & à Bergen. C'eſt là où les Marchands Forains, & ſurtout nos Commis du Comptoir des Villes Hanſéatiques les achetent en grande quantité, & les ayant arrangés avec ſoin dans des tonneaux les envoyent à Nantes, ſoit directement ou par la

ment par les récits que je viens de faire, & qu'on connoîtra encore davantage par ce qui me reste à dire des autres Poissons de son espece.

La *grande Moruë* (*Asellus longus*, en Anglois *Ling. V. Willoughb. Hist. Piscium*, pag. 175.) est aussi une espece de Cabeliau, qui est plus mince & plus longue, que l'espece ordinaire. Ce Poisson a la peau extrêmement grasse & de bon goût, & son foye passe pour un manger excellent. La grande Moruë.

On fait aussi de ce Poisson du *Flacfisch* & du *Hengfisch*, & la préparation est la même que ci-dessus; mais ils ne valent pas ceux qu'on fait du Deux sortes de *Stocfisch*.

---

voye de Hambourg. Les Nantois de leur côté s'en servent avec beaucoup d'avantage dans leur Pêche de Sardines. Ils épluchent ces intestins par petits morceaux qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets; ce qui attire les Sardines de tous côtés & en rend la Pêche extrêmement abondante.

Cabeliau même, & les habitans de l'Isle sont obligés de le consumer dans le Pays, ce qui paroît d'autant plus extraordinaire, que les Norwégeois sçavent préparer de ce même Poisson la meilleure & la plus chere espece de ce qu'ils débitent sous le nom de *Rundfisch*. Telle est la différence du Poisson, selon la bonté de la Côte, ou de sa nourriture. &c. & quelquefois selon le plus ou moins de dextérité avec laquelle il est préparé.

Les Islandois ne réussissent pas non plus à en faire ce qu'on appelle *Klippfisch* ou *Poisson de Rocher*, qui porte ce nom des rochers ou des cailloux unis, sur lesquels on l'expose pour le sécher. Cette espece de *Stocfisch* est assez mauvaise, & se corrompt aisément ; ce qui est cause qu'on n'en envoye pas hors du Pays.

Les Hittlandois au contraire, qui ne sont pas fort éloignés de cette Isle, sçavent préparer de ce même Poisson leur excellent *Klippfisch*, qui a même mis leur Isle d'ailleurs assez inconnuë dans une espece de

réputation. * Admirons ici les traits marqués de la Providence, qui a

* C'est dans les Isles de Hittland qu'on fait le meilleur *Klippfisch* & le plus propre à garder. L'espece ordinaire se fait du Cabeliau, & la plus délicate de la grande Morue. En voici la préparation. Les habitans pratiquent sur le bord de la mer de grands coffres quarrés de bois qui contiennent 500 poissons. Ils leur coupent d'abord la tête & après les avoir vuidés & ôté la grande arrête, ils les rangent par couches & les laissent tremper ainsi pendant 7 ou 8 jours. Ils les mettent ensuite dans des presses de bois, qu'ils chargent avec quantité de pierres, pour les bien applatir. Après les y avoir laissés pendant 10 jours, ils les étendent un à un au bord de la mer sur de petits lits de cailloux bien polis & arrondis par les flots & assez élevés au-dessus de l'eau, où ils les laissent sécher au vent, au froid & au soleil. Aussitôt qu'ils sont secs, ils les rangent par tas dans les magasins, ayant soin de les bien couvrir, pour

si bien distribué dans ces Pays ingrats les dons de la Nature & les talens d'en profiter, en donnant aux Islandois leur *Flacfisch* & *Hengfisch*, aux Norwégiens le *Rundfisch*, & aux Hittlandois le *Klippfisch*; afin que chacune de ces Nations ait son secret particulier, pour commercer avec l'étranger, sans qu'elles puissent se nuire.

Le *Schelfisch.* Le *Schelfisch*, (*Onos* ou *Asinus* des Anciens, *Asellus tertius*, ou *Æglefinus* de *Rondelet*, *Æglefinus* ou *Ægrefinus* de *Bellonius*, en Anglois *Haddock*,) est de l'espece des Cabeliaux; mais il n'est pas de si bon goût, ni si

---

empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution, lorsqu'ils embarquent leur Poisson dans les Vaisseaux: car plus il est couvert & à l'ombre, mieux il se conserve, lorsqu'il est séché à son point. C'est dans le mois de Février qu'on pêche le meilleur Cabeliau & en Août la meilleure grande Moruë pour en faire du *Klippfisch*.

grand

grand que l'espece ordinaire. Il a outre cela de petites écailles sensibles à l'attouchement, au lieu que toutes les autres especes de Cabeliaux, sont unies & absolument sans écailles. *

Le *Wittling*, espece de *Merlan*, ainsi nommé de la couleur blanchâtre de son dos; (*Asellus candidus*, Le *Wittling*.

---

*Le nom de *Schelfisch*, qui veut dire poisson à écaille, vient selon quelques-uns de ce que sa chair étant cuite s'écaille plus facilement qu'aucune autre, ce qui flatte en effet beaucoup la vuë & réveille l'appétit. Mais je suis plutôt porté à croire, que son nom vient des écailles sensibles, qui le couvrent par dehors & par lesquelles il se distingue de tous les autres Poissons de sa Classe: car les Hollandois & même nos Marins & Pêcheurs Bas-Allemands appellent les Ecailles de Poisson *Schelfen*, & ils disent *Schelfern* pour écailler un Poisson (*desquamare piscem.*) V. l'*Ethymologicum Teutonicæ Linguæ* de *Kilian*.

Aſellus mollis major ſive Albus de Willoughb. pag. 179. en Hollandois *Witting*, en Anglois *Whiting*, que nos Pêcheurs de Hilgeland appellent *Gaatjens*,) reſſemble plus au Schelfisch qu'au Cabeliau. Il a le corps allongé & les dents extrêmement pointuës. Sa chair eſt fort délicate ; mais elle reſſemble à celle du Schelfisch en ce que l'une & l'autre ne ſont pas propres pour faire du bon *Flacfisch* & *Hengfisch*, & qu'elles ſont de peu de débit, ſi les autres ne nous manquent pas. *

---

* Je ſuis d'avis que ce *Wittling* eſt la véritable Moruë, quoiqu'on donne communément à Paris ce nom à la Moluë, qu'on pêche ſur les Bancs de Terreneuve, & que *Rondelet* même confonde l'une avec l'autre. La Molue ou Merluche (*Merlucius*, *quaſi Maris Lucius*,) en Anglois *Cod* ou *White-fish*, en Hollandois *Backeliauw* eſt plutôt une eſpece de Cabeliau. Cependant je n'ai pas pu connoître juſqu'à préſent les marques caractériſti-

Le *Dorſch* (*Aſellus varius* ou *Stria-tus*, en Danois *Torsk*, que les Pruſ- Le *Dorſch*

---

ques, par leſquelles ce Poiſſon ſe diſtingue de notre Cabeliau. Les Naturaliſtes ne fréquentent guéres ces endroits, & il eſt difficile de tirer des Pêcheurs quelque choſe d'exact & de ſuivi ſur la nature des Poiſſons. Je ne ſçaurois cependant pas m'empêcher de remarquer ici en paſſant, que ce Poiſſon inſatiable a reçu de la Nature un avantage ſingulier, que bien de nos gourmands ſouhaiteroient pouvoir partager avec lui. C'eſt que toutes les fois que ſon avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelqu'autre choſe d'indigeſte, il vomit ſon eſtomac, le retourne devant ſa bouche, & après l'avoir vuidé & bien rincé dans l'eau de mer il le retire à ſa place & ſe remet ſur le champ à manger. Ce fait eſt avéré entr'autres par *Denys* dans ſa *Deſcription des Côtes de l'Amérique Septentrionale.* Vol. II. pag. 181, où il décrit fort exactement toute la Pêche & la préparation des Poiſſons, comme

siens appellent *Pomuchel*) est la plus petite espece de Cabeliau. Ce Poiss-

---

elle se fait sur les Côtes de Terreneuneuve, en remarquant en même temps que la Moluë verte ou blanche & la Moluë séche ou Merluche se font du même Poisson, & que la différence de la dénomination ne vient que de la façon différente de le préparer. Il faut observer après tout, que la Moluë verte qu'on embarque aussitôt que le Poisson est coupé & que sans l'entonner on range par couches avec du sel dans le Vaisseau, n'est autre chose que du Cabeliau salé connu parmi nous sous le nom de *Labberdan*, de même que la Moluë séche ressemble beaucoup à notre *Klippfisch.* Celle-ci est plus petite que la verte, & avant de l'embarquer on la sale sur le bord de la mer. On la lave ensuite dans la Mer même, & après avoir laissé dégouter l'eau sur des clayes on la range une à une sur des bancs de pierre, & après cela en tas pour la laisser bien sécher. On l'entasse enfin dans le Vaisseau sur



A. *Habillement des Pêcheurs.*
B. *La Ligne.*
C. *Maniere de Pêcher.*
D. *Maniere de vuider le Poiſson.*
E. *L'Auge dans le quel on jette le poisson vuidé.*
F. *Des Coffres pour le Sel.*
G. *Maniere de porter le Poisson.*
H *Maniere de le laver.*
I. *Maniere de presser l'huile des foyes.*
K. *Vase pour recevoir l'eau et le Sang qui sort des foyes.*
L. *Autre Vase pour recevoir l'huile des Foyes.*
M. *Maniere de secher le Poisson sur des Clayes.*

ſon a des écailles extrêmement ſubtiles & imperceptibles à l'attouchement & même entre les dents. Sa couleur eſt griſâtre & un peu dorée,

---

des fagots & on la tranſporte ainſi en France.

Planche II.

Je joins ici, pour ſatisfaire la curioſité du Lecteur, les figures de la Pêche & de la préparation de ces Poiſſons uſitées en Terreneuve, telles que je les trouve repréſentées ſur la belle Carte de l'Amérique Septentrionale de *Herman Moll*, nouvellement gravée à Londres. L'équipement pour cette Pêche ſe fait dans l'Angleterre Occidentale. Les Vaiſſeaux qu'on envoye pour pêcher & pour tranſporter le Poiſſon en Angleterre, portent le nom de *Newfoundland-Ships*, ou *Newfoundland-Men*, c'eſt-à-dire, Vaiſſeaux de Terreneuve ou *Bankers*, c'eſt-à-dire, Banquiers. Ceux au contraire qui n'y vont que pour acheter le Poiſſon tout préparé & pour le tranſporter en droiture en Eſpagne, en Italie &c. ſont appellés *Sack-Men*.

& il eſt marqueté de quantité de taches & rayes brunes ou noires. Sa chair eſt fort délicate, & les meilleurs ſont ceux qu'on prend dans la Mer Baltique & principalement du côté de Lubec, où ils ſont d'une couleur plus claire en été & d'un gris foncé en hyver. Les Commis Danois pour le Commerce d'Iſlande font quelquefois ſécher & apprêter ce Poiſſon comme du *Flacfisch*, & ils l'appellent alors *Tietling*. C'eſt un manger délicieux deſtiné pour préſent à la Cour de Coppenhague, qu'on tranſporte rarement ailleurs.

Le Charbonnier.

Le *Charbonnier* ou *Koolfiſch* (*Aſellus niger*, *Carbonarius* de *Willoughb. Jchthyol. pag. 168.* en Hollandois *Kool*, en Anglois *Colefish*) ainſi appellé de ſa couleur qui eſt très-foncée, eſt auſſi une eſpece de Cabeliau, mais un peu plus petite. Il lui reſſemble au reſte en tout; mais il eſt ſi maigre & a ſi peu de goût, que les Iſlandois, auxquels les meilleures eſpeces ne manquent pas, n'en mangent point eux-mêmes. On prend ce Poiſſon en grande quanti-

té du côté du Cap du Nord *, & on remarque généralement, qu'il dirige toujours sa course vers la Norwége, où il est connu sous les noms de *Sey*, *Graasey*, *Stifisk* ou *Ofs*. Il s'en prend surtout des quantités prodigieuses dans le temps qu'il est poursuivi par les Baleines, qui le serrent souvent de si près, que ne sçachant par où se sauver il vient se jetter sur le rivage. Il sert de nourriture aux plus pauvres, qui gardent son foye avec soin pour en faire de l'huile. Il y a même une Ordonnance à Bergen, qui défend aux Négocians des Villes Hanséatiques de nourrir leurs domestiques avec ce Poisson, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres, auxquels les plus gros ne coûtent qu'un schelling de Lubec. Nos Pêcheurs de Hilgeland en prennent aussi de temps en temps, & l'apportent à Hambourg; mais ils en trouvent peu de débit.

* V. La Pêche de Groenland de *Zorgdrager*, pag. 97.

Les Plies & les Soles.

Je ne dirai rien de quantité d'autres Poiſſons, ſur leſquels j'ai ramaſſé pluſieurs Mémoires, & qui ſont beaucoup plus gras ici que partout ailleur comme entr'autres les *Plies* & les *Soles*, qui ſont ſi graſſes ſur ces Côtes, qu'elles rougiſſent en féchant & ſe gâtent du côté des arrêtes; ce qui les met hors de commerce, & les Iſlandois ſont obligés de les conſumer eux-mêmes dans le Pays.

Le Flaitan.

Je me contenterai d'ajouter ici un mot du *Flaitan* ou *Flettan* (*Hippogloſſus* de *Rondelet* & de *Geſner*, en Allemand *Hilbutt* ou *Heilbutt*, en Norwégeois *Helleſlynder* ou *Queite*, en Anglois ſur la Côte Occidentale *Holibut*; & ſur Côte Septentrionale *Turbot* ou *Turbut*.) Ce Poiſſon eſt de la plus groſſe eſpece de Plies & ſon aſpect a quelque choſe d'effrayant. Ceux qu'on prend dans l'Océan Germanique ne peſent ordinairement que 120 à 130 livres; au lieu que ceux d'Iſlande peſent juſqu'à 400. Cet animal a enhaut & en bas un double rang de dents un peu courbées en dedans

&

& fort pointuës, une langue très forte & roide, au-dessus de laquelle il y a au fond du palais deux endroits ronds hérissés de quantité de petites dents pointuës. Ses ouïes sont de même garnies de pointes très aiguës, & par dessus de trois couvercles ou oreilles. Il est facile de concevoir, que ce Poisson étant si large & si plat sans épaisseur proportionnée, n'a pas la même agilité que les les autres gros Poissons allongés, qu'il se retourne plus pesamment dans l'eau, & ne peut courir après les petits Poissons; & c'est sans contredit pour cette raison, que la Nature lui a donné cette quantité prodigieuse de pointes, de crochets & de dents pour arrêter sa proye après l'avoir saisie, & pour en venir plus promptement à bout: aussi trouve-t-on dans son estomac non seulement des Harangs & pareils petits Poissons, mais même des Schelfisch, des Dorschs, & autres de la grosse espece. Au reste cette Plie énorme ressemble tout-à-fait aux autres, tant par sa figure extérieure & par ses nageoires, que

par ses entrailles, & quoiqu'étant d'une grosseur prodigieuse, elle n'a point de vessie pour contenir l'air ; ce qui est commun à toutes les Plies. Ce défaut les rend toutes incapables de s'élever beaucoup dans l'eau, & de nager bien loin, étant obligées de vivre presque toujours au fond de la Mer. On distingue aussi très visiblement dans le Flaitan cette peau que la Nature a donné à tous les Poissons mauvais nageurs de cette espece & qu'ils mettent devant leurs yeux comme un voile pour les garantir contre le tranchant du sable, lorsqu'ils s'y enterrent pendant la tempête, pour ne pas être ballottés par les flots de la Mer. * La chair du Flaitan, est d'un fort bon goût ; mais sa graisse extraordinaire fait qu'elle est très difficile à digérer.

Raf & Rekel. C'est de ce Poisson, qu'on prépare dans les Pays du Nord & dans la Basse-Saxe, une espece de manger,

---

* V. *Lettre* de *Leuwenhöek*, du 22 Juin 1704.

qu'on appelle *Raf* & *Rekel*; * mais qui ne convenant guéres qu'à des

---

* *Raf* ou *Rav*, en Islandois *Rafur*, sont les nageoires, qu'on coupe bien avant dans le dos avec la graisse. On les sale un peu & les laisse ensuite sécher au vent. *Rekel* ou *Rekling*, en Islandois *Riklingr*, sont des bandes longues de peau & de graisse qu'on coupe au haut de la queue en remontant vers le dos, & qu'on sale & fait sécher de même au vent. Le meilleur *Raf* & *Rekel* vient de l'extrêmité de la Norwége, comme d'Andenæs, de Tromsen & de Finmarchie. Les Norwégeois pêchent le *Flaitan* aussitôt que la Pêche du Cabeliau est passée. Ils se mettent pour cet effet en mer avec leurs grandes barques, & pêchent pendant les nuits qui sont alors claires; mais ils n'y restent que jusqu'à la S. Jean : car, comme après ce temps l'air devient fort chaud, ce Poisson qui est extrêmement gras ne peut plus si bien se sécher ni se conserver. V. la *Description de Norwége* de *Ramus*,

estomacs extrêmement forts, n'est plus beaucoup en usage aujourd'hui, que la délicatesse affoiblit nos tempéramens.

Le Maquereau.

Je finis ma Relation des petits Poissons, par le *Maquereau* (*Scomber* de *Rondelet* & de *Bellonius.*) Il ressemble par sa figure au Harang, sinon qu'il est plus long, ayant ordinairement 18 pouces sur ces Côtes. C'est un fort bon manger pour ceux qui aiment les Poissons fort gras, mais il répugne à d'autres. Les Islandois, qui le méprisent, ne se donnent pas la peine de le pêcher. Au reste ce Poisson est de l'espece de ceux qui font annuellement la grande route, & semblent s'offrir à la plûpart des Peuples de l'Europe. On m'a

écrite en Danois, pag. 252. Les François font aussi une espece de *Raf*, en coupant les nageoires de leur Flaitan qu'ils pêchent sur les bancs de Terre-neuve. V. la *Description des Côtes de l'Amérique Septentrionale* de *Denys*, Tom. II. pag. 262.

aſſuré qu'il paſſe l'hyver dans le Nord, & que vers le Printemps il cottoye l'Iſlande, le Hitland, l'Ecoſſe & l'Irlande, en ſe jettant de-là dans l'Ocean Atlantique, où une Colomne en paſſant devant le Portugal & l'Eſpagne, va ſe rendre dans la Mer Méditerranée, pendant que l'autre rentre dans la Manche, où elle paroît en Mai ſur les Côtes de France & d'Angleterre, en paſſant delà en Juin devant les Côtes de Hollande & de Friſe; que cette Colomne étant arrivée en Juillet ſur la Côte de Jutland, détache une Diviſion, qui faiſant le tour de la pointe du Nord, ſe jette dans la Mer Baltique, pendant que le reſte en paſſant devant la Norwége s'en retourne au Nord. Comme ce Poiſſon n'eſt pas propre pour le Commerce, & que généralement on y fait fort peu d'attention, il m'a été impoſſible de parvenir à une certitude poſitive à ſon égard, & j'ai été obligé de me contenter du témoignage de deux Pêcheurs expérimentés de Hilgeland.

La Baleine. La *Baleine* est sans contredit la premiere parmi les grosses especes de Poissons de Mer. * La grande Baleine de Groenland, (*Balæna vulgaris edentula, dorso non pinnato* de *Rajus*,) autrement connuë sous le nom de *Sandhual*, est appellée par les Islandois, *Slettbakr*, & par les autres Habitans du Nord, *Slitbakker*, qui veut dire *Dos-plat* ou *Dos-uni*, parce que son dos est absolument uni sans aucune nageoire. La grosseur énorme de ce Poisson fait qu'il ne se risque guéres d'approcher des Côtes d'Islande : un instinct salutaire lui fait appréhender les bas-fonds & le retient dans les abîmes inaccessibles vers Spitzberg & sous le Pole du Nord. Une autre espece, appellée *Nord-caper*, se trouve au contraire en grande abondance & presque continuellement aux environs de cette Isle, comme je l'ai déjà remarqué ci-dessus.

---

* Je m'étends davantage sur les Baleines dans ma *Relation du Groenland*.

Cette espece de Baleine ressemble beaucoup à celle de Groenland, tant par la figure du corps, que par les Barbes du museau, sinon qu'elle est beaucoup plus petite & plus mince partout. Les Islandois tirent de grands avantages de cette Baleine, qui est en quantité sur leurs Côtes ; ce qui est d'autant plus heureux, que faute de bâteaux & d'instrumens convenables, il leur seroit impossible d'aller prendre ce Poisson en pleine Mer.

Le *Nord-caper*, comme je l'ai dit ci-dessus, poursuit les Harangs jusques dans les Golfes de cette Isle, & les pousse adroitement vers la Côte, pour en attraper un plus grand nombre à la fois. Mais il arrive souvent que sa trop grande avidité le fait échouer sur les bas-fonds & les bancs de sable, * sans qu'il puisse se remettre à flot, ** ou que du- Maniere de la prendre.

* Que les Islandois appellent dans leur Langue. *Hual-vag.* V. le *Lexicon Scythicum* de *Verelius.*

** *Olaus Magnus* rapporte la même

moins les Islandois profitant de son étourderie, le chassent eux-mêmes vers la Côte, & le font donner dans le panneau; ce qui se fait de la maniere suivante. Aussi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'une pareille Baleine donne la chasse aux Harangs, ils se jettent promptement dans leurs canots, munis de harpons, lances, coûteaux & autres ustensils nécessaires, & la poursuivent par derriere à force de rames, en l'approchant autant qu'il est possible. Si le vent souffle vers la Côte, ils versent dans la Mer devant leurs canots quantité de sang, dont ils ont toujours bonne provision avec eux; & à mesure que les flots l'emportent vers la Côte, ils le suivent en s'y approchant de plus en plus. Le Poisson se sentant poursuivi, prend sur le champ le parti de regagner la haute mer; mais en appercevant le sang il s'effraye *,

chose, dans son *Historia Gent. Septentr.* Liv. XXI. ch. 15.

* Quelques-uns prétendent que cette

& plutôt que de nager à travers, il s'en retourne en fuyant vers la Côte,

---

aversion pour le sang vient de ce que la Baleine s'imagine qu'il vient de sa femelle qui en jette tous les mois une quantité si prodigieuse qu'elle teint les eaux de la mer, & elle est accompagnée d'une liqueur dont la puanteur l'infecte. V. à ce sujet le *P. Feuillée* dans son *Journal des Observations Phys. &c. faites en Amérique*, Tom. I. pag. 393. D'autres sont d'avis, qu'elle regarde le sang comme venant d'une autre Baleine tuée, & que par un instinct commun à toutes les créatures, qui frémissent à l'aspect de leur destruction, elles évitent l'endroit qui leur annonce la mort. Je ne sçaurois rien décider à cet égard; mais je suis plus porté pour ce dernier sentiment. *Pline* a déjà fait cette remarque dans son *Hist. Nat.* Liv. X. Sect. 90. *Pisces*, dit-il, *maxime Piscium sanguinem fugiunt*; c'est-à-dire: » Les Poissons fuyent le sang des Poissons » avec une espece d'horreur. « J'ajou-

où il échoue bientôt entre les rochers ou sur le sable. Si au contraire le vent souffle du côté de la Terre, les Pêcheurs entourent le Poisson par derriere comme dans le premier

---

terai un passage très-remarquable & qui me paroît digne de réfléxion pour tous ceux qui aiment les singularités de la Nature. C'est un fait généralement connu dans toute l'Ecosse & que je trouve rapporté dans la *Description des Isles Occidentales* de ce Royaume de *Martin*, pag. 143. *If a Quarrel happen on the Coast*, dit-il, *where Herring is caught, and that Blood be drawn violently, then the Herring go away from the Coast, whithout returning during that Season. This, they say, has been observed in all past ages, as well as at present*; c'est-à-dire: » Lorsqu'il arrive » un Combat sur la Côte où l'on pêche » du Harang, & qu'il y ait eu effusion » de sang, le Harang se détourne, & » ne revient plus sur la côte pendant » toute la saison. On prétend qu'on a » fait cette même observation dans » tous les temps. »

tas, & aussitôt qu'il veut s'en retourner en pleine Mer, ils jettent sans cesse de leurs canots quantité de pierres au-devant du Poisson, en poussant de grands cris, & faisant des bruits capables de l'épouvanter & de le chasser vers la Côte, où il échouë à la fin sur le sable. *

Aussi-tôt que le Poisson reste à sec, sans pouvoir se remettre à flot, les Pêcheurs l'entourent avec leurs canots, & le perçent de coups, jusqu'à ce qu'ayant perdu tout son sang il ne donne plus signe de vie. Ils montent ensuite sur son corps, dont ils coupent toute la graisse, & même une bonne partie de la chair qui ne ré-

* On m'a rapporté que les Pêcheurs des Isles de Feroë, qui ne sont pas mieux fournis que les Islandois d'instrumens pour la pêche, sçavent se servir fort avantageusement de ces deux mêmes artifices, que le besoin, qui nous instruit sur bien des choses, leur a fait sans doute imaginer.

pugne pas à leur gout, & l'emportent chez eux. *

---

* Je croirois presque que le préjugé seul nous persuade que la chair des Baleines n'est pas bonne à manger. J'avouerai qu'on ne peut s'en rapporter au goût de nos Pêcheurs de Groenland, qui sont accoûtumés à manger le Poisson rance & puant; mais ils disent tous, que la chair d'une jeune Baleine, tant qu'elle est fraîche, est très bonne à manger. Celle des *Finnfisch*, qui en donnant la chasse au Harang échouent souvent sur les côtes de Norwége, ou qui sont pris autrement, se vend par livre, & les Paysans qui la mangent volontiers, disent qu'elle a le goût du Bœuf. *Lucas Jacobson Debes*, dans sa *Description des Isles de Feroë*, pag. 160, rapporte des Habitans de ces Isles, qu'ils salent la graisse de la tête de Baleine avec du sel noir ou avec les cendres d'une herbe de Mer appellée *Tang* séchée & brulée, & que cette graisse étant

Les *Barbes* * de ce Poisson, étant petites, ne sont pas beaucoup re- De ses Barbes.

suspenduë pendant quelque temps dans un endroit bien sec, prend la forme & le goût du lard de cochon. Ils font aussi cuire la chair fraîche du Poisson, qui ressemble tout-à-fait au bœuf, dont elle a même l'odorat. Ils coupent par bandes longues & minces ce qu'ils n'en peuvent pas consumer sur le champ, & les font sécher au vent. D'autres salent quelquefois des morceaux de queuë, qui étant fort tendineuse a le goût de pieds de bœuf marinés. *Kempfer*, dans son *Histoire du Japon*, Liv. II. ch. 2. nomme six sortes de Baleines, dont les Japonnois apportent la chair au marché avec d'autres poissons, & ils marinent aussi les intestins, qu'on fait cuire ou rotir pour ceux même qui se picquent de bien vivre.

* Ceci sont les Appendices cornés qui ressemblent à des lames de sabre, & qui pendent des deux côtés de la machoire d'enhaut de la Baleine. On en ôte la chair & on les nettoye, &

cherchées par les Danois, & d'ailleurs les Islandois, faute d'instrumens convenables, ne sont guéres en état de les bien ôter du Poisson; ce qui fait qu'on les rend à la Mer avec le reste de la Charogne. *

De sa Graisse, & du *Thran*.

On met la *Graisse* dans des tonneaux, où on la laisse fondre peu à peu pendant trois mois. L'huile qui pendant ce temps en dégoute d'elle-même, est la meilleure & la plus fine. On l'ôte de dessus la graisse avant de la faire bouillir, & on la vend ainsi aux Danois qui la trafiquent ailleurs.

Le mot de *Thran*, ** est le terme

---

après les avoir fendus on en prépare les bâtons ou lames minces pour l'usage des femmes.

* Les Hollandois disent *Karonie* & les Allemands *Kreng*. Ces mots viennent vraisemblablement du Grec χάϱονεῖα.

** Ce mot signifie l'huile de Poisson sortie par distillation. Il vient origi-

propre de tous les Peuples du Nord, pour signifier huile de Baleine : celle

---

nairement des Russiens Septentrionaux, qui ont les premiers distribué cette huile dans l'Europe, où l'on en a conservé le même nom ; ce qui s'accorde parfaitement avec le Passage de *Clement Adam*, qui dit dans sa *Navigatio Anglorum adMoscovitas, inRepublicaMoscov.* pag. 36. *Mittunt Aquilonares Russi oleum à Barbaris* Train *dictum, quod in flumine Una dicto conficiunt* ; c'est-à-dire : » Les Russiens Septentrionaux trafiquent une huile, que » lesBarbares appellent *Train*, & qu'on » prépare sur le fleuve Una. » *Olaus Magnus* dit aussi, dans son *Hist. Sept.* Liv. II. chap. 17. *Quam pinguedinem (marinarum belluarum) vulgari eorum* Trann, *aut* Lyse, *à lucendo vocant, quia lampadibus immissa clarissime lucet* ; c'est-à-dire : » Cette graisse des » gros Poissons de mer est appellée parmi eux *Traan* ou *Lyse* du mot *lucere*, » ou luire, parce qu'elle jette beau» coup de clarté dans les lampes. » Le

qu'on tire de la graisse non bouillie, est appellée *Thran clair*, & l'autre

---

mot *Thran* signifie proprement parmi les Nations du Nord un Fluide aqueux ou huileux qui dégoutte. C'est ainsi que le mot Saxon *Traan* ou *Trane*, le Hollandois *Traane*, l'Allemand *Thræne* dénote (1) une larme qui coule des glandes lacrymales; (2) une larme ou goutte de gomme ou de résine qui suinte de l'arbre. (V. l'*Ethymologicum* de *Kilian*); (3) une goutte d'huile qui distille d'un morceau de Poisson coupé. De même le mot Saxon *Taar*, l'Allemand *Zæhre*, le Danois *Taar* ou *Taarn*, l'Islandois *Tar*, l'Angle-Saxon *Tear* signifie *Lacryma*, larme, goutte d'eau ou d'huile, & l'Angle-Saxon *Tero*, *Tar*, *Tare* & *Teor*, l'Allemand *Teer*, *Theer*, le Gothique *Thior*, le Suedois *Tiære* dénote *pix liquida*, poix liquide, goudron, &c. Le mot Latin *Butyrum*, d'où vient le François *Beurre*, en Allemand *Butter*, par lequel nous dénotons cette substance huileuse qu'on exprime du lait de vache, a la même éthymologie qui

qui vient de la graisse bouillie, est nommée *Thran brun*.

Butyrum ou *Butter* vient de *Bu* & *Tere*. L'ancien mot Gothique *Bu*, signifie *Bos*, *Vacca* βȣ̃ς &c. Bœuf, Vache, & *Tere* veut dire huile exprimée. Les Latins & les Grecs disent *Butyrum*, βȣ́τυρον ; mais pour rendre raison de l'éthymologie de ces mots il faut en venir à l'Harmonie des Langues que je viens de rapporter. Je dois encore remarquer que le mot *Thran* peut venir originairement de l'Orient : car comme on confond souvent en Europe le T & le Z, il en arrive autant en Asie aux lettres ט & צ, selon la différence des Dialectes. Ainsi צרי צרי & צרי signifient une résine qui distille d'un arbre, soit par la pression naturelle, soit par une ouverture qu'on y fait artificiellement, & particulierement la Thérébentine. V. l'*Hierophyticum* de *Hillerus*, Liv. I. ch. 45. Le mot Arabe *Tzara* signifie *fluxit*, *manavit*, ce qui s'écoule. *Tzirwa* & *Dsaru* dénotent *lacryma arboris*, une larme d'arbre, la résine, &c.

Il faut encore remarquer que le *Thran* le plus excellent, si on le laisse pur, est celui qui dégoutte des Foyes des Cabeliaux, des Chiens Marins & d'autres Poissons. C'est pour cet effet que les Islandois ont grand soin d'amasser tous ces foyes dans des tonneaux, où ils les laissent fondre pendant environ six semaines. Ils ôtent au bout de ce temps tout le *Thran*, qui en a distillé de lui-même, & le mêlent sans le faire bouillir parmi le *Thran clair* de Baleines, pour le rendre meilleur. Ils font ensuite bouillir le reste, qu'ils ajoutent au *Thran brun*, & trafiquent l'un & l'autre aux Marchands Danois. *

---

* Les Norwégeois en font aussi beaucoup du foye de *Dorsch* & de Cabeliau, lorsqu'ils fendent ce Poisson pour en faire du *Stocfisch*. Ils exposent les foyes au grand air & en laissent dégoutter la graisse. Les François les imitent à cet égard sur les bancs de Terreneuve, où ils tirent aussi du

Le *Marsouin*, * est un Poisson fort connu dans la Mer du Nord. Il est de l'espece des Baleines, ayant environ 5 à 8 pieds de long. Je me crois dispensé d'en donner la description qu'on trouve dans différens Ouvrages. ** On n'a pas sçu me dire, Le Marsouin.

Thran des foyes de leur Moluë. V. *Denys à l'endroit cité*, ch. I. Tom. II. pag. 104. La maniere de les presser, usitée sur ces Côtes parmi les Anglois & les François, est figurée dans la *Planche* 2.

* En Islandois *Suinhual* ou *Suinhual-lur*, ou *Witinger*, ou Norwégeois Marsuen ou Niser, en Danois *Brausp-kop* à cause de sa grosse tête ronde, ou *Sprinhual*, ou *Springer*, qui signifie Sauteur, parce qu'il s'élance ordinairement hors de l'eau à l'approche d'une tempête, en Anglois *Porpesse* ou *Porpus*, en Ecossois *Sea-porc*. C'est la *Phocaena* de *Rondelet*, le *Thursio* de *Bellonius*, le *Delphinus Septentrionalium* de *Schoeneveld*.

** V. les *Ephemerides Nat. Curios.* Dec. I. ann. 3. pag. 22. *L'Abbrégé des Transactions Philosophiques* de *Low-*

s'il y a plus d'une ſorte de ce Poiſſon ſur les Côtes de cette Iſle ; ce qui pourtant me paroît vraiſemblable, attendu qu'il y en a de deux eſpeces dans l'Amérique Septentrionale.* La chair de ce Poiſſon ſe peut manger, & les Ecoſſois des Iſles Occidentales ** en font preſque leur nourriture ordinaire. Ils prétendent même que ſa chaire eſt ſalutaire & très nourriſſante. Les François qui demeurent ſur Terre-neuve, en font

---

thorp Vol. II. pag. 839. & le *Supplem. I. Annal. Wratiſlaw*. Art. XI.

* L'une, qui eſt la plus groſſe, eſt tout-à fait blanche. Elle eſt de la groſſeur d'une vache & ſe nourrit de toute ſorte de poiſſons, mais préférablement de Maqueraux, de Harangs & de Sardines. L'autre eſt appellée *Pourſille*, & ſe trouve dans toutes les Mers, où elle voyage par troupes & elle eſt bonne à manger. V. *Denys*, *à l'endroit cité*, Tom. II. pag. 258.

** V. *Martin* dans ſa *Deſcription de ses Iſles*, pag. 269.

des Andouilles. * Cependant on prend ici ce Poisson principalement à cause de sa graisse, quoiqu'il n'en ait pas beaucoup, pour suppléer autant qu'il est possible au défaut du *Thran*, qui depuis la décadence de la pêche de Groenland est devenu rare & par conséquent fort cher. Au reste ce Poisson est très difficile à prendre à cause de l'agilité extrême avec laquelle il nage & saute dans l'eau. On ne l'attrape guéres, à moins qu'il n'y donne occasion lui-même par une gourmandise étourdie, qui le pousse souvent à poursuivre les Harangs jusques sur la Côte, ** ensorte

---

* V. *Denys*, à l'endroit cité.

** *Arend Berendsen Berg*, dans son Ouvrage singulier, intitulé en Danois; *Excellence du Danemarc & de Norwége*, pag. 298. fait une jolie remarque à ce sujet. » Il arrive souvent, dit-il, » comme nous l'avons vu en 1625, que » lorsque les jeunes Baleines donnent » la chasse aux Harangs, ceux-ci se sau- » vent dans les Bayes & embouchu-

que les pauvres Islandois ne tireroient certainement pas grand avan-

---

» res des Fleuves. Aussitôt que les Pay-
» sans apperçoivent qu'ils y sont entrés
» ils leurs coupent le retour en ten-
» dant leurs filets, & non seulement
» ils prennent une grande quantité de
» Harangs, mais aussi en même temps
» quelques jeunes Marsouins qui é-
» chouent sur la côte. On en prit dans
» ladite année 17 ou 18 à environ
» deux lieuës au delà de Bergen, où
» ils resterent à sec sur le sable. « Je joindrai à ceci une autre remarque tirée du *Voyage de la Terre-Sainte* de *Chrêtien Eyrer de Haimendorf*, pag. 249. » Les petits garçons, dit-il, se
» tiennent sur le bord de la mer
» avec leurs filets à la main, qu'ils
» jettent dans l'eau, lorsque les Dau-
» phins chassent les Poissons devant
» eux vers la côte, & ils en prennent
» souvent des quantités assez considé-
» rables. C'est un spectacle des plus
» amusans : car le Dauphin les aide,
» pour ainsi dire, à pêcher pendant

tage de ce Poisson, sans une circonstance aussi singuliere que favorable. Le Marsouin devient aveugle tous les ans dans le mois de Juin par une petite membrane qui vient se mettre devant ses yeux : aussi ne manquent-ils pas d'en profiter dans cette saison, & ils en chassent souvent jusqu'à trois cens à la fois vers la Côte, que ces Poissons aveugles ne sçauroient plus éviter, & où il est aisé de les prendre.

Le Requin

Le *Requin*, (*Canis marinus*, *Galea*) est assez fréquent sur les Côtes de l'Islande ; mais on n'en prend que la plus grande espece, * pour en tirer

---

» qu'il en prend aussi de son côté. Il » n'y a point de Poisson dans la mer » qui avale tant de petits Poissons que » le Dauphin, & c'est pour cette raison qu'on l'appelle *Cacciatore del* » *Mare* ou Chasseur de la Mer. Ce » Poisson s'approche de fort près de la » terre.«

* En Latin *Canis Carcharias*, *Lamia*, *Tiburonus*, en Islandois *Haac-*

la graisse & le foye. La graisse de ce Poisson a la qualité singuliere de se

---

kal, de *Hacka*, qui veut dire dévorer avec avidité & à coups de dents comme les chiens, (*avide & ictibus more canino vorare.*) V. le *Lexicon* de *Gudman André*; en Danois *Haafisk* ou *Hawkall*, en Anglois, *The White Shark*. Nous lisons dans la *Description des Isles Occidentales de l'Ecosse* de *Martin*, pag. 385. que les Pêcheurs de ces Côtes appellent les gros Poissons de cette espece *Seths* & les petits *Sillucks*. On trouve une Description des gros dans le *Voyage de Spitzberg* de *Martens*, qui ajoute chap. 3. n. 8. qu'ils parviennent jusqu'à deux ou trois brasses de long. Mais on trouvera la meilleure Description & en même temps l'Anatomie dans le *Journal des Observations Phys. du P. Feuillée*, Vol. I. pag. 171. & dans la *Continuation*, pag. 109. C'est vraisemblablement ce même Poisson ou peut-être un autre plus petit que les Norwégeois appellent *Hoakaring* ou *Haa-*

conserver

conserver long-temps, & de durcir en se séchant comme le lard de cochon : aussi les Islandois s'en servent à la place du lard, & le mangent avec leur Stocfisch ; mais ordinairement on le fait bouillir pour en tirer de l'huile. Le foye de ce Poisson est d'une grosseur si énorme, qu'un seul suffit pour remplir un petit ton-

---

kierling. V. la *Topographie de Norwége*, pag. 115. & la *Description de Norwége de Jean Ranius*, pag. 252. Il mord le mieux à l'hameçon pendant la nuit : c'est pourquoi on le prend vers Noël, lorsque les nuits sont les plus longues. On attache l'amorce avec l'hameçon à une chaine qui a 2 aunes de long, pour empêcher qu'il ne coupe la ligne avec ses dents. Ce Poisson a un foye énorme, dont un seul donne 12 livres de *Thran* ou huile. Son Ovaire est aussi fort grand, & les Norwégeois en font de bonnes Omelettes, qu'ils appellent *Haakage*. V. le *Museum Regium*. P. I. Sect. III. n. 6.

neau de plusieurs pintes.* On coupe aussi la chair du bas-ventre de ce Poisson en tranches fort minces, qu'on laisse sécher en les tenant suspenduës pendant un an & davantage, jusqu'à ce que toute la graisse en soit dégoutée ; & un fameux Négociant de Copenhague, qui avoit fait plusieurs fois le voyage d'Islande, m'a assuré, que ces tranches étant préparées d'une certaine façon, ont presque le goût du palais de bœuf, accommodé de même.

Epée de mer.

On voit aussi assez souvent sur les Côtes d'Islande le Poisson appellé

---

* *Martin*, *à l'endroit cité*, remarque, qu'un seul foye d'un gros Requin donne une pinte d'Ecosse d'huile ; ce qui en fait quatre, mesure d'Angleterre. On fait bouillir le foye dans un pot à moitié rempli d'eau & à mesure qu'il bout, on en ôte successivement l'huile qui surnage & on la serre dans des tonneaux. V. d'autres façons de tirer cette huile dans la *note* de pag. 101.

Espadon ou *Epée*, ou plutôt *Scie de Mer*, ou *Hairon Marin*, qui porte au-devant de la tête, & au-dessous du bec, une espece d'épée fort longue & dentelée des deux côtés comme un peigne double *. Un gros Négociant qui a demeuré pendant plusieurs années à Westmann-œ, m'a assuré, que dans cette Mer il y a une autre espece de Poisson, que les Marins y appellent aussi *Epée de Mer*, & qui porte sur l'extrêmité du dos une espece d'épée ou sabre courbé; mais qui ressemble plutôt à un pal ou pieu courbé, & qui est couvert de chair & de peau comme une nageoire ordinaire. Je parlerai de ce Poisson dans ma *Relation du Groenland*.

* En Latin *Pristis* ou *Serra Piscis*, en Anglois *the Sawfish*. V. *Willoughby* dans son *Hist. Piscium*, Liv. III. ch. 14. V. aussi sur ses combats avec la Baleine le *Voyage de Spitzberg* de *Martens*, chap. 6. n. 7. & *Denys*, *à l'endroit cité*, Tom. II. pag. 268.

Au reste, il est étonnant de voir l'effet que l'aspect d'un pareil Poisson fait sur les Baleines, qui malgré la grosseur prodigieuse de leur masse, tremblent & s'agitent en sautant d'une façon extraordinaire, aussitôt qu'elles l'apperçoivent de loin, & se sauvent avec précipitation du côté opposé. Les Chiens de Mer craignent aussi beaucoup ce même Poisson, & pour l'éviter, ils se jettent souvent sur la Côte parmi les Pêcheurs. J'expliquerai ci-dessous la cause de cet effet singulier.

Taureaux & Vaches de Mer.

J'ajouterai ce qui m'a été rapporté des *Taureaux* & des *Vaches de Mer* * par deux personnes dignes de foi, qui m'ont assuré d'après la

* Les Paysans Danois les appellent Bestiaux de la Côte (*Strandquæg*) & l'on peut consulter à ce sujet la Relation de *Jacobæus* dans le *Museum Regium Dan.* L. I. Sect. 3. n. 49. qui a été tirée des *Acta Med. Philos. Haffniensia.*

voix unanime des Islandois, que ces animaux ressemblent par la tête aux bœufs, & par le reste du corps & les pattes aux Chiens de Mer; & que leur mugissement affreux rend souvent les Vaches de terre furieuses, & les fait courir avec précipitation vers l'endroit dont vient le bruit.

Quant aux *Chiens de Mer*, j'aurai occasion d'en parler dans ma *Relation du Détroit de Davis*. Chiens de Mer.

Je n'ai presque rien à dire des Poissons d'eau douce, qui sont peu considérables dans cette Isle.

Proche de Holm, dans l'Ellera, près de Kleppee, & dans d'autres Golfes profonds, où se déchargent des ruisseaux ou de petites rivieres, qui tombent avec impétuosité des montagnes & des rochers, on trouve des *Saumons* qui nagent contre les plus fortes cascades, & qui s'y élancent souvent jusqu'à des hauteurs prodigieuses. Les Islandois ont l'adresse d'en prendre quantité par le moyen d'une espece de coffre fait de treillage serré, qu'ils dressent directement dans la route du Poisson, Saumons.

& qui, sans l'empêcher de monter dans l'eau, l'arrête lorsqu'il veut descendre à la Mer. Dans le temps que le Saumon est le plus gras, on tend dans la riviere des filets ordinaires, qui s'étendent d'un rivage à l'autre, & avec lesquels on va des deux côtés en remontant l'eau, & en poussant toujours en avant les Saumons, qui sentant qu'ils ne peuvent plus reculer, s'élancent à droite & à gauche sur les rivages, où ils sont aussitôt pris par les Paysans qui les y attendent; & c'est ainsi qu'on en prend souvent jusqu'à deux cens à la fois.

Point de Serpents.

On n'a jamais vu de *Serpens* dans cette Isle, ce que cependant on ne doit pas attribuer à une proprieté particuliere du Pays; mais plutôt à sa situation éloignée du Continent, qui empêche les Serpens d'y venir. D'ailleurs la rigueur du Climat n'est guéres convenable à ces animaux délicats, qui, comme tout le monde sçait, ne peuvent pas résister au froid.

Peu d'Insectes.

C'est ce même froid terrible & durable, joint au défaut d'arbres &

d'arbrisseaux, qui est cause qu'on n'y voit guéres d'*Insectes*. On n'a sçû me nommer que les *Araignées domestiques*, qui trouvent quelqu'asile contre le froid dans les maisons des habitans, & les *Frelons* ou *Taons*, (*Oestrum*, *Asilus*,) qui en cherchent même jusques dans les narines & dans le trou de l'*Anus* des animaux, où ils pondent leurs œufs pour faire éclore leurs petits par la chaleur naturelle*. Chaque fois qu'il pleut dans l'Isle, on voit la campagne couverte de *Vers de terre*, (*Lumbrici terrestres*) qui sortent de leur terrain aride, pour se faire arroser par l'eau céleste. Les habitans du Pays croyent qu'ils

* Cette nouvelle façon de faire ses petits, usitée par cette Mouche & par d'autres semblables, a été expliquée, avec toutes les transformations qui l'accompagnent, par *Vallisnieri*, dans ses *Esper. e Osserv. intorno all' Origin. de var. Insect.* pag. 96, dans son *Raccolt. di var. Tratt.* pag. 3, & dans son *Ragion. int. all' Estro de' Buoi*, &c.

tombent des nuës avec la pluye.

Et de Souris. Les *Souris* ſont rares dans cette Iſle. Le froid pénétrant, & le défaut de nourriture leur ôte les moïens de ſubſiſter dans la croûte mince de terre qui couvre les rochers, & qui outre cela eſt remplie de ſoufre. Le Cimetiere de l'ancien Couvent de Widœ a cette proprieté ſinguliere, que lorſqu'on y met des Souris, elles meurent ſur le champ. La perſonne dont je tiens ce fait, l'a eſſayé pluſieurs fois elle-même, & l'a toujours trouvé conforme à la vérité. Je crois, que ſans avoir recours aux raiſons de ſuperſtition, on peut trouver la cauſe de cet effet extraordinaire dans les exhalaiſons ſulphureuſes qui ſont ici plus fortes & plus abondantes, que dans d'autres endroits. * Nous ſçavons par ce qui a

---

* Ce raiſonnement ſe trouve confirmé par le fameux Phénomène de la grotte des Chiens de Pouſſol, où les exhalaiſons ſulphureuſes, qui s'élévent environ à la hauteur d'un pied, font ce

été dit ci-dessus, que le soufre est répandu visiblement presque partout sous la superficie de l'Isle ; & il y a apparence, que dans ce Cimetiere il s'en trouve une plus grande quantité qu'ailleurs, comme il seroit aisé à un Naturaliste de s'en assurer, soit en y portant la flamme, si cela pouvoit se faire sans danger, soit par l'odeur, & en creusant la terre. Mon Commissionnaire avoit apporté avec lui à Copenhague plusieurs paquets

---

même effet sur un Chien ou autre Animal qu'on presse contre terre. V. *Ray* dans ses *Observations faites dans son Voyage d'Italie &c.* pag. 275. Ce même Phénomène a été observé par le D. *Pechlin* dans une cave proche la source fumante de Schwalbag. V. ses *Observat. Phys. Medic.* pag. 44. Le Comte *Marsigli* a trouvé la même chose près d'Altsohl en Hongrie, & il a fait des expériences avec des exhalaisons artificielles, qui ont produit le même effet. V. son *Danubius Pannonico-Mysicus.* Tom. I. pag. 94.

de cette terre, & l'on a fait différens essais sur les Souris, mais sans réussite; ce qui prouve évidemment, que ce n'est qu'aux exhalaisons sulphureuses, & nullement à la terre du Cimetiere qu'on doit attribuer la cause de ce Phénomène.

Apparences du Soleil.

Au Nord de l'Isle on voit continuellement le *Soleil* depuis la mi-Juin jusqu'à la fin de Juillet, & la marge inférieure de son disque paroît élevée de plus de la hauteur d'un homme au-dessus de la surface de la Mer. Il paroît vers minuit un peu plus grand qu'à l'ordinaire, tirant vers le rouge, comme quand il se couche chez nous; mais sa lumiere est aussi forte qu'en plein jour. On ne le voit au contraire point du tout dans les mois de Décembre & Janvier; & l'on n'apperçoit qu'une petite lueur du haut des montagnes, qui sans doute est causée par la réfraction des rayons, & donne un espece de jour qui dure une heure & demie, ou tout au plus sept quarts-d'heure. Il faut encore remarquer, que l'accroissement & le décroisse-

ment de la lumiere se font ici fort subitement, & pour le moins de la moitié plus vîte que dans nos Pays.

Aurores Boréales.

Ces Peuples jouissent dans les longues nuits d'un bienfait singulier de la Nature. C'est l'*Aurore Boréale*, dont le siége principal est dans le Nord ; mais qui depuis quelque temps devient de plus en plus fréquente chez nous, & même dans des pays plus éloignés du Pole. Cette lumiere étonnante paroît d'abord aussi-tôt que les jours commencent à diminuer, & son lustre augmente de plus en plus à mesure qu'ils deviennent plus courts. Elle brille pendant tout l'hyver, & ne diminue que quand les jours augmentent, qu'elle se perd à la fin tout-à-fait. Toutes les fois que le Ciel est serein & bien étoilé, on voit d'abord cette lumiere succéder au Crépuscule. Elle sautille continuellement & jette pendant toute la nuit une clarté qui égale & surpasse souvent le plus beau clair de Lune. Elle s'éléve toujours au Nord-Ouest, & s'élance vers le Sud en remplissant

ſouvent tout l'Hémiſphére. Quelque temps qu'il puiſſe avoir fait pendant la journée, l'Aurore Boréale ne manque jamais de paroître à la chute du jour, pourvu que l'air ſoit ſerein & calme. Sa lumiere eſt ordinairement d'un jaune blanchâtre.

Si on peut deviner par-là les temps.

Ce Phénomène étant fréquent on conçoit aiſément qu'on n'en ſçauroit tirer aucune indication ſure pour le changement du temps : du moins, pour acquérir quelque certitude à cet égard, il nous faudroit quantité d'Obſervations continuées pendant pluſieurs années, non ſeulement ſur cette lumiere même, mais généralement ſur l'état de l'air, & pour y parvenir, il faudroit employer les Barométres, Thermométres &c. dont les Phyſiciéns font uſage ; mais malheureuſement les habitans de ces Contrées ignorent la façon de s'en ſervir. Quoiqu'il en ſoit on s'aviſe en Iſlande de prédire le temps par les Aurores Boréales, & l'on prétend que ſa lumiere étant pâle & jaune annonce de la ſéchereſſe & de la gelée, & qu'etant rouge elle ſignifie

de la pluye & du vent. Ce que, suivant ce qu'on m'a dit, ils regardent comme certain, c'est que toutes les fois que cette lumiere est extraordinairement vive, & qu'elle sautille beaucoup, on doit s'attendre à une violente tempête ou à un froid terrible. *

Il m'a toujours paru fort extraordinaire, que les plus anciens Islandois, à ce qu'on m'a assuré, s'étonnent eux-mêmes des *Apparitions fré-* Elles sont plus fréquentes qu'autrefois.

* Je trouve une Observation remarquable à ce sujet dans les *Transactions Philosophiques*, N°. 399, où il est dit, que les Aurores Boréales sont plus fréquentes dans la Partie Septentrionale de l'Angleterre que dans les autres, & qu'on les y appelle *Streamers* (flammes ou banderoles) *Merry-Dancers Petty-Dancers* (Jolis ou Petits Danseurs). On ajoute que les Habitans font par-là des prédictions sur le temps, prétendant que leur lumiere verdâtre annonce un temps orageux & humide, & la jaune un temps clair & sec.

quentes des Aurores Boréales, disant qu'autrefois on les voyoit dans leur Isle beaucoup plus rarement qu'aujourd'hui. Je suis d'autant plus porté à les croire, qu'il est certain, que dans d'autres Pays de l'Europe ce Phénomène n'étoit pas à beaucoup près si commun autrefois, qu'il l'a été dans ces derniers temps. Il y avoit déjà vers la fin du siécle passé des Académies des Sciences établies en France & en Angleterre, & jamais on n'a fait de plus grandes recherches sur les accidens du Ciel : cependant nous ne trouvons pas que les Sçavans de ce temps ayent parlé de ces sortes de Phénomènes. Au reste je serois charmé, que les circonstances, que je rapporte ici, étant comparées avec ce que nous avons déjà d'imprimé sur cette matiere, pussent contribuer en quelque façon à pénétrer plus avant dans les mystéres de cette lumiere singuliere. *

---

* C'est vraisemblablement de l'*Académie des Sciences de Petersbourg* que

Quant à l'*Origine des Aurores Boréales*, nous voyons, à ce qu'il me paroît, d'une maniere incontestable, qu'elles ne peuvent naître que des inflammations subites de quantité d'exhalaisons sulphureuses, qui doivent être fort élevées dans l'air, puisqu'on les voit à des distances si considérables. Or il est certain, que la matiere de ces exhalaisons ne manque pas dans le Nord, comme il paroît clairement par ce que j'ai rapporté à ce sujet de l'*Islande* & de l'Isle de Jean-Mayen. La quantité de Volcans, les incendies terrestres, les sources chaudes, &c. sont autant de témoins irreprochables des fermentations qui se font dans les entrailles de la terre D'où elles viennent.

---

nous aurons par la suite du temps les Observations les plus fréquentes & les plus exactes sur les Aurores Boréales, & peut être une explication précise de leurs causes. Nous en avons déjà vu un bel Essai de la part de M. *Meyer* dans le Tom. I. des *Commentaires* de cette Académie.

de ces Pays ; & il est évident par-là même, qu'il doit s'en élever perpétuellement des quantités prodigieuses d'exhalaisons sulphureuses. Dans les Climats chauds ces sortes d'écoulemens s'enflamment d'abord proche la surface de la terre, ou un peu au-delà, & se déchargent en forme d'éclairs & de foudre ; mais il n'en est pas de même du côté du Pole, où le froid extrême qui enveloppe la terre, les tient, pour ainsi dire, engourdies, & par consequent il faut un temps plus considérable aux matieres inflammables pour se rassembler au point d'éclater. Ce n'est donc ici qu'au haut de l'Atmosphére où il peut s'en amasser successivement une quantité suffisante, qui étant comprimée & condensée par le froid humide s'enflamme à la fin & brûle pendant quelque temps comme nos feux d'artifice, en élançant des rayons de lumiere vers le côté opposé.

Orages plus forts en hyver, qu'en été.

C'est par cette même raison, à ce que je crois, qu'en Eté on ne voit point, ou que très-peu d'*Orages*, & qu'au-

qu'au contraire ils sont très-fréquens & souvent terribles en hyver.

J'attribue encore à cette même cause la quantité prodigieuse de *Feux-follets*, qu'on observe dans cette Isle précisément dans le temps qu'il neige. Il est certain que la matiere de ces petites flammes ne sçauroit manquer dans une Isle, où l'on travaille les Poissons de Mer & l'huile qui en provient. Elles s'attachent par-tout aux bâtons, aux cloux de fer, aux mâts & aux cordages des Vaisseaux, aux chapeaux & bonnets des hommes, &c. Les Islandois qui sont aussi poltrons que simples, en ont des peurs terribles, & quoique l'expérience leur ait appris que ce feu ne se communique pas, ils s'enfuyent aussi-tôt qu'ils en apperçoivent, & s'enferment en tremblant dans leurs maisons, dans la crainte où ils sont, qu'un de ces Feux-follets ne soit attiré par celui de leur foyer, & ne réduise tout en cendres. Quantité de Feux follets.

On voit souvent ici sur la fin de l'Eté des *Anneaux* autour du Soleil, & des *Parrhélies*, qui, comme on Parrhélies.

l'obſerve généralement, ſont toujours ſuivis de groſſes tempêtes. Ces apparitions ne doivent pas paroître extraordinaires dans cette Iſle, attendu que toute ſa conſtitution eſt très-diſpoſée à en produire : ſoit que pour leur formation on ſuppoſe dans les nuës une grêle cylindrique, ſelon les ſyſtêmes de M. *Huygens* & *Wolffius*, ou d'autres particules glaciales unies, ſelon d'autres.

Ni Printemps, ni Automne.

Les Iſlandois n'ont, à proprement parler, que *deux Saiſons*, qui ſont l'Eté & l'Hyver. Elles continuent ſans interruption, & ſe ſuccédent fort ſubitement, ſans qu'on s'y apperçoive du Printemps ni de l'Automne, qui dans les autres Climats ſont intermédiaires entre l'hyver & l'été. Le premier eſt beaucoup plus long que l'autre, pendant lequel même il neige & grêle aſſez ſouvent. Il y a des jours d'été ſi chauds, qu'on eſt obligé de ſe dépouiller de tous les habits ; mais ils ſont ordinairement ſuivis de nuits ſi froides, qu'on ne ſçauroit aſſez ſe couvrir ; & quand on ſe leve le matin, on trouve tout couvert de neige.

Celle-ci est fort abondante en hyver, & il en tombe le plus avec les Vents d'Est, qui mettent souvent la campagne au niveau des maisons.

Le plus grand froid en Avril.

Le *Froid excessif*, à ce qu'on m'a assuré, ne se fait sentir qu'en Avril, peut-être parce que le Soleil a été alors le plus long-temps éloigné de l'Isle; & qu'en ce temps, les Vents du Nord soufflants avec plus de constance, amenent du fond du Pole beaucoup de particules glaciales, & par conséquent infiniment plus sensibles que dans d'autres temps.*

Vents.

Lorsqu'on fait attention à la situation de l'Islande, on conçoit aisément qu'elle doit être fort exposée à toutes sortes de *Vents*, qui même doivent être irréguliers & inconstans. Ils sont souvent excessifs, & élevent les flots de la Mer à des hauteurs incroyables. Les Vents de Nord-Ouest y amenent le beau temps, du moins sur la Côte Méridionale. Ceux de

* V. le *Supplem. des Annales de Breslau*, pag. 71.

Sud-Oueſt ſont accompagnés de pluïes; mais ceux de Sud-Sud-Eſt forment les plus grandes tempêtes.

Flux & Reflux.

Le *Flux* & *Reflux* de la Mer y vient réguliérement deux fois dans les 24 heures, & ſuit, comme partout ailleurs, les Phaſes de la Lune. On m'a même aſſuré, que les marées ſont ſi réglées & ſi fortes, que nonobſtant la violence du Vent on ne s'apperçoit preſque jamais d'aucune variation ni accélération conſidérable. Le Flux vient de l'Eſt, & le Reflux de l'Oueſt. Les marées montent ordinairement à 12 pieds.

Eau de la Mer.

L'*Eau de la Mer*, à ce qu'on m'a aſſuré, eſt beaucoup plus ſalée du côté de l'Iſlande, qu'elle ne l'eſt plus bas dans l'Océan Germanique. Ceci peut venir de ce que la Mer exhale beaucoup de vapeurs dans les fortes gelées *; & qu'une partie conſidérable de l'eau non ſalée de la ſurface

* V. la *Phyſique* de M. *Wolffius* §. 250. & les *Expériences de Phyſique* de *Thümmig*, P. I. ch. 1. §. 4.

s'amasse & se congele sur les glaçons immenses qui flottent dans ces Mers, sans parler d'une grande quantité de ces mêmes eaux, qui se dissipent continuellement à cause de leur legéreté, par les Vents secs & violens qui les emportent; ensorte qu'il n'est pas étonnant, que l'eau qui reste se trouve beaucoup plus salée, à cause des particules pesantes & salines qui s'y perpétuent toujours. On observe la même chose sous la Zone Torride, où l'eau de la Mer est aussi beaucoup plus salée * que sous les Tempérées, parce que le Soleil

* J'adopte ici le sentiment des Philosophes Anglois, qui me paroît fort probable. V. l'*Abbrégé des Transactions Philosophiques* de *Lowthorp*, Vol. II. & les *Voyages de Moscovie* de *De Bruin*, pag. 401. quoique le P. *Feuillée* prétende avoir expérimenté le contraire avec sa Balance hydrostatique. V. son *Journal des Observat. faites en Amérique*, Pag. 177. & 190.

en dardant ſes raïons perpendiculairement ſur la ſurface de la Mer, y cauſe une évaporation continuelle, & même plus forte des particules legeres & non ſalées de l'eau. Cette ſalûre extraordinaire de la Mer d'Iſlande ne laiſſe pas d'avoir ſon utilité particuliere ; car c'eſt elle qui, jointe à l'agitation continuelle des flots cauſée par les Vents violens & par les fortes marées, empêche la glace de devenir auſſi épaiſſe ſur la Côte Méridionale & Occidentale, & même de durer auſſi long-temps que ſur les autres Côtes, & plus haut vers le Nord. Cet avantage fait que les pauvres habitans de cette Iſle, qui ne vivent preſqu'uniquement que de la pêche, ſe trouvent déjà en état dans le mois de Janvier de commencer leurs pénibles travaux, afin d'avoir le temps de préparer & ſécher le Poiſſon vers les mois plus chauds, qui d'ailleurs ſont moins convenables pour la pêche.

Climat de l'Iſle, & conſtitu-

Le *Climat* de cette Iſle eſt fort ſain pour ceux qui y ſont nés. Les gens du Pays ſont élevés fort ſobrement, &

s'accoûtument dès la tendre jeunesse à une vie dure & laborieuse ; ce qui leur donne des tempéramens fort vigoureux, & les rend capables de supporter toutes sortes de fatigues. * tion des Habitans.

---

* Je me souviens à ce sujet d'un endroit de *Cesar, de Bello Gallico.* Liv. III. Ch. 1. *Neque multum frumento,* dit-il, en parlant des Suabois, *maximam partem lacte atque pecore vivunt, multumque sunt in venationibus. Quæ res & cibi genere & quotidiana exercitatione & libertate vitæ (quod à pueris nullo officio aut disciplina assuefacti, nihil omnino contra voluntatem faciant) & vires alit & immani corporum magnitudine efficit* ; c'est-à-dire : » Ils ne se nourrissent guéres de bled, » & ne vivent la plûpart que du lait » de leurs bestiaux & du gibier, que la » chasse leur produit. Cette espece de » nourriture, l'exercice journalier, la » façon indépendante de vivre & li» bre de toute espece de sujettion ou » de discipline, & la satisfaction de ne » suivre d'autre regle que leur volonté

Ils jouissent presque généralement des avantages de ceux, qui vivant dans une simplicité naturelle, sans ambition ni souci, & ne connoissant qu'une nourriture simple & toujours uniforme, passent leurs jours dans des travaux pénibles & continuels : je veux dire, ils deviennent non seulement fort vieux, & vivent souvent 100 ans ; mais ils continuent d'être vigoureux, même dans leur vieillesse, sans être sujets aux infirmités de l'âge, comme le sont ordinairement les Peuples qui menent une vie plus molle & plus délicate. Ils sont généralement bien faits, & ont de belles dents blanches & bien saines ; ce qui paroît fort étonnant dans leur Climat & avec leur nourriture ; mais qui n'est pas moins une preuve certaine de la bonne constitution de leurs corps, & qu'on doit attribuer sans doute

---

» les rend extrêmement forts & leur
» donne des corps d'une stature énor-
» me. «

à la pureté de l'air qu'ils respirent, à la bonne digestion de leurs estomacs, aux exercices perpétuels du corps, & au défaut de sel & de nourriture salée. Les femmes ne cedent en rien aux hommes pour le tempérament. Elles sont aussi dures & fortes qu'eux. Elles accouchent aisément, se baignent un instant après, & se remettent sur le champ à leurs ouvrages.

Peu de Maladies, point de Médecins ni Chirurgiens.

On n'entend guéres parler ici de Fiévres, ni de pareilles *Maladies* *; ce que j'attribue à la vertu des Plantes, dont j'ai parlé ci-dessus, aux excellentes Eaux Minérales qu'ils boivent journellement sans les connoître, aux Vents qui purifient con-

* Le Docteur *Bioern* remarque, dans les *Transactions Philosoph.* N°. III. pag. 238, que leurs Maladies épidémiques les plus communes sont la Colique & la Lépre; ce qui ne doit pas paroître extraordinaire; si l'on réfléchit sur la gourmandise & la mal-propreté des Islandois.

tinuellement l'air, au froid ſec, pur & durable, à la dureté naturelle des habitans, & à la bonté de leurs eſtomacs. Ces heureuſes diſpoſitions leur font abſolument ignorer les Médecins. Si quelqu'un tombe malade, toute ſa diéte ne conſiſte qu'en bon lait, tel qu'il vient de la Vache, & on ne lui donne pour toute médecine, qu'un peu de tabac qu'on lui fait mâcher, & un bon coup d'eau-de-vie, pour rétablir l'eſtomac. Il n'y a pas même actuellement un ſeul Chirurgien dans l'Iſle, du moins autant que j'ai pu m'éclaircir des perſonnes qui y ont vécu pendant quelque temps. La dureté du tempérament, auquel ces Peuples s'accoûtument, fait qu'ils mépriſent bien des petites incommodités, & les bleſſures s'y guériſſent facilement d'elles-mêmes; ce qui vient ſans doute du froid & de la pureté de l'air, qui ne met pas ſi aiſément les humeurs en mouvement, pour cauſer la gangréne, comme il arrive par un air tiéde & vaporeux dans les Climats chauds.

Education des Enfans.

L'*Enfant* ne tette que huit, ou

tout au plus quinze jours, s'il est malade. On le couche ensuite par terre, & l'on met à côté de lui un petit vase bouché & rempli de petit-lait chaud, avec une petite canule entortillée de fil, ou un gros tuyau de plume, & à côté un peu de pain, s'ils en peuvent avoir. Lorsqu'il s'éveille, ou qu'il donne quelque marque de soif, on le tourne du côté du vase, & on lui met le tuyau dans la bouche, pour lui faire succer sa nourriture. Lorsqu'il faut porter l'enfant un bout de chemin, soit pour le baptême ou autrement, ils lui mettent dans la bouche un morceau de linge trempé dans du petit-lait. Dès qu'un enfant a attrapé neuf mois, il mange de tout. On ne sçait ce que c'est qu'emmailloter, bercer ou garder un enfant. On le met en culotte & veste à quinze jours., & on le laisse coucher à terre, où il se tourne & roule comme il veut, jusqu'à ce qu'il se dresse lui-même & apprenne à marcher. Tel est le début de la misérable éducation des enfans d'Islande, qu'on accoutume dès leur tendre

enfance à toutes les duretés de la vie. On leur voit cependant, malgré le peu de ſoin qu'on en prend, des corps & des membres aſſez droits, & il eſt rare de trouver parmi eux quelqu'un de contrefait; ce qui prouve évidemment que la Nature agit en tout par elle-même, quand on la laiſſe agir, & qu'on évite de la troubler par des ſoins ſouvent inutiles.

Leurs Cuiſines.

J'ai déjà remarqué en général, que leur nourriture eſt groſſiere, & que les vaiſſeaux, dont ils ſe ſervent, ſont fort mal-propres. Je dois ajouter ici, que la maniere d'apprêter leurs mets eſt encore plus dégoûtante, & même fait horreur. Le manger quotidien de la plûpart des habitans de l'Iſle eſt le peu de chair qui reſte aux têtes coupées des Cabeliaux, Dorſchs & autres Poiſſons. Ils mettent ces têtes, & quelquefois un ou deux morceaux du Poiſſon même, dans un pot avec un peu d'eau de Mer. Ils les retirent du feu au premier bouillon, & les avalent dans un inſtant ſans ſel ni autre aſſaiſon-

nement. Ceux qui ont de la viande de mouton ou d'autre, la mettent sur le feu avec un peu d'eau douce, & la mangent de même sans sel *, & à moitié cuite. Au surplus ils ne mangent rien de frais tué, soit en poisson, soit en viande; & ils jettent toutes leurs provisions dans un coin pour les y laisser un peu pourrir, sans quoi les mammelons insensibles de leurs langues trouveroient tout insipide. Le feu même augmente l'horreur de leur cuisine. Il y a peu de gens qui ayent des tourbes, moins encore du bois, qui est très-rare dans l'Isle; à moins qu'ils n'attrapent de temps en temps quelqu'arbre, que les marées & les tempêtes amenent du Nord, & vraisemblablement de Russie. Le feu ordinaire des Islandois ne se fait qu'avec des arêtes de Poissons, ou des os arrosés avec un

---

* Les Lappons mangent aussi tout sans sel. V. la *Laponie de Scheffer.* Ch. 18. & *Martiniere*, dans son *Itiner. per Septentr.* Ch. 17.

peu de *Thran*, ou huile de Poiſſon; pour les faire mieux brûler. Ils ſe ſervent pour cet effet des féces de cette huile, qu'on appelle *Drus-Thran* *. Leurs mets le plus délicieux, eſt une tête de mouton. Ils commencent par en brûler toute la laine, & la fourrent enſuite dans les cendres de leur vilain feu, où ils la

* Qui veut dire Féces ou Marc de *Thran* ou d'huile de Poiſſon. Les Bas-Saxons diſent *Drus* pour Féces, & les Hollandois *Droeſſem van Wyn*, pour Lie de vin, que les Suiſſes appellent *Truſe*, en Latin *Truoſina, Amurca olei* pour féces de l'huile. V. le *Gloſſ. Florentin.* Item *Dros*, *Droſne*, pour ordures, féces. Ce mot vient d'une racine de l'ancien Allemand, dont je trouve encore quelques veſtiges dans la *Verſion Gothique de la Bible d'Ulphil.* Nous y liſons Luc I. 52. *Drausjan*, *ex alto deorſum præcipitare*, précipiter du haut en bas, & Matth. VII. 27. *Draus*, & Luc II. 34. *Drus*, *caſus*, ou *ruina*, chûte.

laissent rôtir. Dès qu'elle est cuite, ils la déchirent, & mangent la peau & tout le reste jusqu'aux os. Leur goût est commun avec les autres Peuples reculés du Nord*. Ils aiment très passionnément le beurre & la graisse, le lard huileux du Requin, & même le *Thran* des foyes & de la Baleine.

* Il est remarquable que généralement tous les Peuples de l'extrêmité du Nord aiment la graisse. Le fait est certain des Laponnois & des Groenlandois. V. *Pechlini Observ. Phys. Med.* III. 38. *Denys* rapporte la même chose des Sauvages de l'Amérique Septentrionale, *à l'endroit cité*, chap. 23. pag. 362. de même que le *P. Laffiteau* des Iroquois & d'autres Peuples dans son *Traité des Mœurs des Sauvages* &c. Tom. II. pag. 91. Ils avalent avidement l'huile d'Ours, de Requins, d'Anguilles &c. sans se laisser dégouter en aucune façon par le goût fort & rance de ces graisses. Le Suif même est pour eux un ragoût délicieux.

Défaut de Pain.

Comme ils n'ont pas eux-mêmes des terres labourables, & que la plûpart n'ont pas le moyen d'acheter la farine que les Négocians Danois y apportent quelquefois, il n'est pas étonnant qu'ils ignorent l'usage du *Pain*. Ils se servent à sa place de leur Poisson sec ou *Stocfisch* *, &

---

* C'est aussi le Pain des Laponnois. V. l'*Histoire de Laponie* de *Scheffer*, pag. 194. & *Jean Laurissen Wolf*, dans sa *Norwegia Illustrata*, pag. 198. dit en passant des Habitans les plus reculés de la Norwége, » Ils » n'ont pas toujours du pain, & ils se » servent à sa place de viande séchée » ou de *Stocfisch*, qu'ils font sécher » au vent, & qu'ils appellent dans » leur langue *Skirping* ». Je trouve une pareille relation de la Province d'Aden en Arabie, dans *Marc Paul Venet.* pag. 163. *Fiunt etiam*, dit-il, *ab incolis* panes biscocti ex piscibus, *idque in hunc modum : Concidunt pisces minutim atque contundunt in modum farinæ : & postea commiscent &*

ordinairement de celui qui n'est pas de débit. Ils le mangent crud, & ne font que le battre un peu. Quand ils veulent se régaler, ils le mangent

---

subagitant quasi pastum panis, atque ad solem desiccari faciunt; & vivunt ipsi & jumenta ipsorum de illis panibus fictitiis per totum annum; c'est-à-dire: » Les Habitans font aussi des *Biscuits* » *de Poisson* de la maniere suivante: ils » coupent les Poissons par petits mor- » ceaux & les pilent menus comme la » farine, qu'ils mêlent ensuite com- » me la pâte de pain. Ils font sécher » le tout au Soleil, & c'est de ce pain » que non seulement eux-mêmes, mais » aussi leurs Bestiaux vivent pendant » toute l'année ». *Gemelli Careri* dans son *Voyage autour du Monde*, Tom. II. pag. 319. rapporte la même chose des Habitans des Isles de Lugon & d'Angos dans le Golfe de Perse: » ils » n'ont de meilleur aliment, dit-il, » que les Sardines. Ils les font sécher » au Soleil, & elles leur tiennent lieu » de pain pendant toute l'année.

avec du beurre en guiſe de tartine ; ou quand ils n'en ont point, ils en graiſſent un morceau avec du lard de Requin, ou du *Thran*, ou même du ſuif. Il y en a qui font du pain d'une eſpece de bled ſauvage, qui ſans culture vient avec les autres herbes ; mais un étranger ne ſçauroit en manger.

Leur Boiſſon.

Leur *Boiſſon* ordinaire eſt l'eau, qu'ils ont fort bonne & agréable à boire, comme je l'ai dit ci-deſſus. On loue ſurtout beaucoup celle que les rayons du Soleil font fondre dans les montagnes de glace & de neige *.

---

* Je crois ceci d'autant plus volontiers que j'ai appris moi-même par expérience, étant dans les montagnes de Suiſſe, que lorſqu'on eſt bien abbatu par les fatigues & la ſoif, on ne trouve rien de plus rafraîchiſſant que l'eau des glaces fonduës qui découle des Montagnes. M. *Scheuchzer* en donne même des raiſons Phyſiques dans ſon *Hiſtoire Naturelle de la Suiſſe*. Part. III. n. 29.

Ils boivent aussi du *Petit-Lait*. Le gros du Peuple n'a jamais bû de *Bierre*, & ceux qui ont le moyen d'en acheter, ne peuvent la conserver contre la gelée, faute de Caves qu'on ne connoît pas dans cette Isle. Il y en a qui font pour leur bouche une petite provision de *Vin* de France, que les Négocians Danois y apportent de temps en temps ; mais comme ils le conservent ordinairement dans des vases mal propres, qui ont servi au petit-lait ou à l'huile de Poisson, & qu'ils n'ont pas soin de les rinser avant d'y mettre le vin, il tourne en peu de jours, & devient aigre & trouble. Leur boisson favorite est l'*Eau-de-Vie*, dont ils s'enyvrent volontiers, hommes, femmes, jeunes, vieux & enfans. Toute leur consolation, tout leur encouragement, & même tout leur but dans leurs travaux pénibles & dangereux, par mer & par terre, n'est autre chose que de prendre du Poisson, & de les préparer promptement, pour le troquer contre l'eau-de-vie à l'arrivée des Vaisseaux Danois ;

aussi dès le premier moment qu'ils se sont emparés d'un tonneau de cette liqueur, ils ne le quittent que quand il est vuide, & tant qu'il dure, ils font vacance sans penser à la Pêche.

Habillemens.

Leur façon de manger & de boire, n'est pas démentie par leurs *Habillemens* & leurs Habitations. Leurs habits sont faits de toile d'emballage, ou d'une espece de gros drap qu'ils travaillent eux-mêmes, & qu'ils appellent *Wadmel* *, ou de cuir noncorroyé qu'ils conservent toujours souple, en le graissant avec des foyes de Poisson. Quant à la façon de leurs habits, j'ai sçu en général, que les hommes & les femmes portent des Chausses, ou plutôt Bas & Culottes de toile d'une piéce, qui ne vont aux femmes que jusqu'au nombril, mais qui montent plus haut aux hommes.

---

* *Gudman André* dans son *Lexicon Islandiæ* dit : Vadmæl *est pannus rusticus seu vulgaris*, un gros drap de Paysans.

Ceux-ci portent par-dessus des Culottes & des Camisoles de *Wadmel*, ou de peau de moutons. Les femmes portent des habits larges, à peu près dans le goût des Andriennes, & des Jupons ouverts par devant, qui se joignent par de petits crochets, & un petit tablier par dessus. La tête est ornée d'un Turban élevé en pain de sucre. La Bande dont il est formé, a une aune & demie du Pays de long. Celle de dessous est de grosse toile, couverte par dessus d'une autre de toile plus fine. On l'entortille autour de la tête, & plus une femme est distinguée, plus son Turban est épais. Celles qui ne sont pas mariées, portent pour marque de distinction, une Bande d'étoffe de soye, qui entortille le Turban proche la tête. La plûpart des habitans d'Islande portent des Bas rouges de laine. Les Souliers, tant des hommes que des femmes, ne sont autre chose, que des morceaux de cuir non-corroyé, & serrés autour des pieds avec des sangles de boyaux de mouton, qui, à ce que je crois, doivent

faire une chauſſure fort incommode.

Habitations. Leurs Habitations ſont petites, & d'une architecture très ſimple. Les maiſons ſont un peu enfoncées dans la terre, pour leur donner plus de ſolidité, & en même-temps plus de chaleur. Les quatre murailles ſont élevées de pierres ou morceaux de de roc, avec de la terre entre deux. Elles ont ordinairement 5 aunes & demie du Pays de haut, les deux longs côtés ont 12 à 14 aunes de long, & leur diſtance eſt ſi peu conſidérable, qu'un grand homme placé au milieu peut les atteindre des deux côtés avec les extrêmités de ſes doigts. Ces Cabanes ſont couvertes d'un toict fort bas de chevrons minces de bois, ſur leſquels on cloue trois lattes & de petites traverſes. La couverture eſt de gazons verds, qui pouſſent au Printemps, & qui lient ſi bien le tout par leurs petites racines, que la chaleur du dedans ne peut pas ſortir, & que la pluye & la neige n'y pénétrent jamais. On laiſſe ſur le devant de la maiſon une petite ouverture, qui ſe ferme par

une porte de bois fort ſimple, & l'on pratique dans le toict ſix ou ſept trous, pour y faire entrer la lumiere. Ces trous ſont garnis de petits cercles de tonneau, avec du parchemin bien tendu, en guiſe de fenêtres. Le parchemin eſt préparé des tuniques *allantoïdées*, des bœufs & des vaches, qu'ils appellent en leur langue *Hinne* *. On commence par étendre autant qu'on peut ces tuniques ſur une planche : on les y colle

---

* V. *Bartholin. Act. Med. Hafn.* Vol. V. Obſerv. 45. Le mot *Hinne* eſt Danois, en Iſlandois *Hinna*, autrefois *Himna*. V. le *Lexicon Iſl.* de *Gudman André*. Ce mot auſſi bien que le Latin *Hymen* & le Grec [illegible], vient de l'ancien *Himen* ou *Himmen*, *contegere*, couvrir. De là vient le mot *Hinnen* des Peuples du Nord, en Allemand *Himmel*, le Ciel qui couvre tout, de même que les mots *Himmet* ou *Hemmet* des Bas-Saxons, en Allemand *Hembd*, chemiſe qui couvre le corps immédiatement &c.

enſuite,& on les laiſſe ſécher. On les humecte après cela pour diſſoudre la colle, & on les étend enfin de même ſelon leur différente grandeur ſur des cercles de tonneau. Vers la nuit & à l'approche d'un orage, on a ſoin de couvrir ces fenêtres avec de petites planches. Ceux qui en ont le moyen ont un ou deux vitrages dans leur maiſon, mais dont chacune n'a tout au plus que ſix carreaux très petits. On éleve à un des côtés longs de la maiſon une eſpece d'échafaut de planches,à la hauteur préciſément que les beſtiaux puiſſent ſe loger deſſous en hyver. L'échafaut même ſert de lit à toute la famille, quelque nombreuſe qu'elle ſoit. Le coucher n'eſt autre choſe, qu'un peu de foin, ſur lequel ils s'étendent tout nuds, & un morceau de leur *Wadmel* ou gros drap du Pays, quelquefois doublé de peau de mouton, leur ſert de couverture. Ils ſe rangent alternativement dans ces lits, enſorte que l'un a la tête dans l'endroit où ſon voiſin a les pieds, & il n'y a pour toute ſéparation qu'un morceau d'une

d'une ſeule planche entre ceux qui ſont cenſés ne devoir pas coucher enſemble. Je n'ai rien à dire des meubles de ces appartemens, qui, comme il eſt aiſé à concevoir, doivent être infectés d'une puanteur inſupportable.

Humeur des Iſlandois.

Tout ce que j'ai rapporté juſqu'à préſent de la mauvaiſe nourriture & de la vie ſale & purement machinale des Iſlandois, ne fait pas trop bien augurer des qualités de l'ame de ces Automates. Auſſi ſont-ils naturellement ſi poltrons, qu'on ne peut les accoûtumer à tirer un fuſil. Les Rois de Danemarc ont eſſayé à différentes repriſes d'en employer, ſoit ſur les Flottes, ou dans les troupes de terre; mais ils ont toujours été obligés de les renvoyer dans leur Iſle, & leurs Congés ſont toujours motivés par leur incapacité qui les rend entiérement inutiles. On obſerve outre cela dans ce Peuple un attachement ſingulier à ſon Iſle; & au lieu qu'il devroit trouver naturellement toute autre contrée plus agréable que la ſienne, il l'eſt

au contraire sujet à la maladie du Pays plus que toute autre nation du monde. Cette envie de revoir leur patrie a donné à plusieurs Islandois des maladies incurables, & quelques-uns même en sont morts *; ce qui a été expérimenté non seulement sur ceux qu'on a fait soldats malgré eux, mais même sur d'autres que les Négocians Danois avoient amenés de leur consentement, pour apprendre le commerce, & qu'on avoit attention de traiter avec toute la douceur possible. Tel est le pouvoir de l'habitude, & tels sont les charmes d'une liberté absoluë: il est facheux qu'elle soit sans ordre & trop

---

* *Scheffer*, *à l'endroit cité*, chap. 3. rapporte la même chose des Lapons; de même que M. *Scheuchzer*, dans son *Histoire Naturelle de la Suisse* N°. 15. & 16. où l'on trouve en même temps des raisonnemens fort justes fondés sur la Physique & la Médecine touchant la Maladie du Pays de ses Compatriotes.

effrénée dans ce Pays, comme je l'ai fait remarquer en pluſieurs endroits; & c'eſt de-là préciſément que viennent les deux défauts primitifs des Iſlandois, qui ſont la ſource de tous les autres. La pareſſe eſt le premier, & un entêtement indomptable le ſecond. Ils ne travaillent jamais, que quand la néceſſité les preſſe, & ils ſont ſi prévenus pour les manieres de leur Pays, que quand même on leur enſeigneroit de meilleures façons, des inſtrumens plus commodes, & des inventions plus courtes pour le travail, ils les rejettent ſans écouter, & s'opiniâtrent toujours pour leurs anciens uſages.

Ce ſont ces malheureuſes diſpoſitions, qui étouffent en eux tout penchant pour les Arts & les Sciences. Cependant il ne faut pas s'imaginer qu'ils ſoient naturellement ſtupides & incapables de parvenir. Nous ſçavons au contraire, qu'il eſt ſorti des Sçavans de leur Iſle, & que quelques autres qui ont voyagé, ont fort bien réüſſi à l'Ecriture & à l'Arithmétique, aux ouvrages de Bijouterie, Clin-

Ils ne veulent rien apprendre.

quaillerie, &c. Le premier défaut est dans la volonté, ils s'opiniâtrent à s'en tenir uniquement à ce qu'ils ont vu faire à leurs Ancêtres, & à ce que la néceſſité les oblige de faire. Au reſte ils ne ſont pas mal-adroits pour leur beſoin, & quand il eſt néceſſaire, tout homme eſt Charpentier, Menuiſier, Maréchal, Architecte, Conſtructeur de Vaiſſeaux, &c. & chaque femme eſt Ouvriere en habits, en ſouliers, &c. C'eſt à ces métiers indiſpenſables qu'ils élevent leurs enfans dès leur plus tendre jeuneſſe. On doit encore, à ce qu'il me paroît, compter pour quelque choſe, la dextérité qu'ils ont à faire tout ce qu'il faut pour leur uſage, n'ayant ni les matériaux convenables, ni les inſtrumens pour la fabrique. Ils ne connoiſſent ni Chronologie, ni aucune façon artificielle de meſurer le temps, & ſe réglent uniquement ſur les Marées *, & ſur

* D'autres Peuples du Nord ſe ſont ſans doute ſervis des Marées pour comp-

le Soleil, quand ils le voyent.

Les travaux ordinaires, & presque les seuls des Islandois, sont la Pêche & la préparation du *Stockfisch*, & le soin de leur Bétail. J'ai déjà parlé de leur Pêche, & de leur maniere de préparer le Poisson. Leurs barques de Pêcheurs sont faites de planches de chêne fort minces, que nous appellons *Wagenschott* *, & elles sont Leur Occupation.

---

ter le temps. C'est vraisemblablement delà, que le flux & reflux de la mer est appellé par les Bas-Saxons & par les Anglois *Tide*, qui veut dire *Temps*.

* Ces Planches minces sont sciées du bois de chêne, & nous parlons ici de la moindre espece, dont on se sert communément pour revêtir les murs, lorsqu'on veut y mettre des tapisseries ou pour d'autres usages. Il y en a une espece beaucoup plus estimée, qu'on scie des meilleures racines, & dont les petites planches étant remplies de même de toute sorte de couleurs servent aux Menuisiers & aux

si legeres, que deux hommes les portent sans peine sur leurs épaules :

Ebénistes pour des Ouvrages de Marqueterie &c. C'est de ces veines variées que vient le nom Bas-Saxon & Hollandois de ces planches : car *Wagenschot* signifie proprement ondoyé, *lignum undulatum maris crispantis undas imitans*, c. à d. un bois ondoyé qui imite les ondes de la Mer agitée. Ceci s'accorde avec l'*Ethymolog. Teut. Linguæ*, qui dit : *Waegheschot est lignum, quod sponte fluctuantis maris undas imitatur. Wolghen-Schotten, contabulare asseribus tigrinis, vestire parietes tabulis*; c'est-à-dire, » *Wæ-* » *gheschot* est du bois qui imite les » ondes de la Mer en mouvement, & » *Wægenschotten*, signifie lambrisser » avec des planches tigrées, revêtir le » mur de planches ». *Waage* en Hollandois, *Wage* en bas Saxon, *Woge* en haut Allemand, est Onde, flot de la Mer, *fluctus maris*, *Wage*, eau dans *Otfr*. 1. 3. 24. *Wago* est *Vorago*, Abîme. V. *Gloss. Rhab. Maur. Wag*,

car toutes les fois qu'ils reviennent à terre pour y rester, ils sont obligés, crainte de les voir briser par les flots de la Mer, de les porter si haut sur le rivage, que la marée jointe au vent ne puisse les enlever, d'autant plus qu'ils n'ont ni ancre ni crochets pour les attacher. Lorsqu'étant en Mer ils veulent arrêter leur batteau, ils se servent en guise d'ancre d'une grosse pierre trouée & traversée d'un gros bâton, qu'ils

---

fluctus Maris, flot de la Mer. V. *Rhythm.* G. S. *Annon.* § 15. *Wag. Wage, Lacus,* Lac. V. *Otfr.* III. 9. 34. *Tatian. Harm.* ch. 19. La racine de tous ces mots, est *Wagan*, *motitare*, mouvoir, balancer, comme, dans *Ulphil*, *Wagid*, *commotus est. Waga*, *Cunæ*, Berceau. *Otfr.* I. 20. 26. & dans le *Glossarium Florentin*, qui est en MSC. dans la Bibliotheque de Hambourg. *Wage* en Allemand Balance, en Islandois *Waga*, *Vehor* en François Voguer. Item Vagues, flots de la Mer, &c.

laiſſent tomber au fond de la Mer, où les deux bouts du bâton entrent dans le ſable ou limon, & retiennent la barque. Ce n'eſt que dans un petit nombre d'endroits, où ils ont des bâteaux plus gros & plus ſolides, avec un mât & un voile de toile d'emballage.

Leurs Pâturages.

Le ſoin de leur Bétail, à parler en général, ne les occupe pas beaucoup. Les habitans de Weſtman-œ, envoyent leurs moutons dans les petites Iſles voiſines, qui ſont toutes couvertes d'herbe, afin de pouvoir les raſſembler ſans peine toutes les fois qu'ils le trouvent à propos. Au reſte je me ſuis aſſez expliqué ci-deſſus ſur leur façon de garder & de tuer leur bétail.

Je me contenterai de rapporter ici leur maniere de préparer les Peaux, qui ne reſſemble en rien à ce que nous appellons tanner ou corroyer.

Préparation des Peaux.

Ils prennent la Peau pendant qu'elle eſt encore chaude, & en la paſſant ſucceſſivement ſur un genou nud, ils en raclent le poil ou la

laine

laine avec un couteau. Cet ouvrage est fort pénible; mais ils s'en acquittent avec une vîtesse & une dextérité étonnante. La peau étant bien mouillée, ils l'attachent & l'étendent tant qu'ils peuvent le long d'un mur, & la font sécher au vent. Ils l'ôtent aussitôt qu'elle est séche, & s'en servent sur le champ à toute sorte d'usages. Tout ce qu'ils portent de peaux & de pelleteries sur le corps, est graissé tous les 4 ou 5 jours avec des foyes de Poisson fort huileux, ce qui les tient en effet très souples; mais qui exhale une puanteur si terrible, qu'aucun Négociant Danois, surtout en y arrivant pour la premiere fois, ne sçauroit supporter cette odeur proche de lui, la puanteur de ces huiles & la malpropreté générale de ce peuple ne permettant pas à l'Etranger, quelqu'affaire qu'il ait, de leur parler autrement qu'en plein air, & au-dessus du vent; ce qui prouve de nouveau, combien l'habitude est puissante dans ces hommes, qui vivent continuellement, & se portent parfaitement bien dans des saletés &

puanteurs affreuſes, dont la centieme partie ſuffiroit pour faire bientôt périr ceux qui ſont élevés plus délicatement.

Leurs autres Ouvrages.

Toute la Nation, ſoit hommes, femmes ou enfans, quand elle ne s'occupe pas au Stockfisch, travaille en laine, & tricotte des camiſoles, des gants, des bas, &c. Il n'y a pas de fabrique dans le Pays, à l'exception de celle qui ſert à faire le *Wadmel*, ou gros drap. Leur *Foulerie* ne ſe fait qu'avec de l'urine chaude, & elle eſt auſſi pénible que mal entenduë. Ils y jettent leur drap en rouleaux & le pétriſſent avec les pieds pendant toute une journée; ils travaillent de même les gants & les bas, mais avec les mains & pendant fort longtemps. Il faut qu'un homme ſoit habile & fort pour bien fouler une camiſole ou trois paires de bas dans ſa journée. Les femmes font la leſſive avec de la cendre & de l'urine faute de ſavon. Ils ont auſſi l'adreſſe de tirer du verd de gris d'un chaudron de cuivre par le moyen de l'urine, & de s'en ſervir pour la teinture.

Foulerie.

On ne s'imagineroit pas que des hommes si grossiers fussent aussi fourbes dans le *Commerce ;* cependant l'expérience apprend qu'on ne sçauroit être trop sur ses gardes en traitant avec eux. Leur Commerce.

Pour donner une idée complette de leur Commerce, je dois ajouter ici, que dans toute l'Isle il y a 14 *Ports pour le poisson* & 8 *pour la viande.* Les premiers sont situés au Nord & à l'Est de l'Isle, & les seconds au Sud & à l'Ouest. Le Roi afferme pour un temps les uns & les autres à des Négocians de Copenhague, qui envoyent leur Commis dans l'Isle, où ils passent quelquefois l'hyver ; & c'est avec eux que les Islandois font le Commerce. Les Ports pour le poisson, qui rendent ordinairement un bon profit, sont assez courus & aisés à affermer ; mais il n'en est pas de même des Ports pour la viande, où il n'y a pas beaucoup à gagner, & qui resteroient abandonnés au préjudice des habitans de cette Isle aussi bien que des autres Etats du Royaume sans une

sage Ordonnance du Roi qui porte que chaque Négociant qui afferme deux Ports pour le poisson doit se charger aussi d'un Port pour la viande. C'est par ce moyen qu'on les place tous à l'exception d'un seul qu'on tâche aussi de faire valoir le mieux qu'on peut. Les Habitans voisins des Ports pour la viande amenent au temps nommé leurs moutons aux Commis des Fermiers, qui donnent pour un bon mouton 80 poissons & pour un moindre à proportion. Il y en a, mais peu, qui amenent des bœufs, qu'on évalue chacun à 10 ou 15 moutons, selon qu'ils sont gros : un médiocre n'en vaut que 8. Les Commis font tuer ces bêtes par les Islandois, qui en remportent les têtes & les tripes pour leur peine. Le temps de tuer le bétail tombe vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre : car comme le froid approche alors, l'herbe commence à jaunir & les bestiaux diminuent. On coupe la viande à la façon Danoise, on la sale dans des tonneaux & on la transporte

à Copenhague ou ailleurs. Les Paysans voisins des Ports pour le poisson vendent de même aux Commis leur poissons séchés, comme leur *Flackfisch* & *Hengfisch*, dont j'ai parlé ci-dessus. On ne prend réguliérement dans le commerce que du poisson préparé du Cabeliau; si cependant on n'en a pas pris assez dans l'année, on passe aussi ceux qui sont faits de la grande Morue & d'autres poissons, & le Marchand est obligé de le prendre en payement.

Tous les *Payemens*, que les Danois font aux Islandois, consistent ou en marchandises qu'ils apportent, ou en argent comptant, dont cependant on se sert rarement. Tout l'argent qui a cours dans l'Isle est argent de banque ou des Couronnes de Danemarc, & l'on n'a d'autre monnoye que du Stockfisch. Payemens.

Toutes les acquisitions, ventes & généralement toutes les affaires se font en poissons, & les livres & comptes se tiennent de même. En poisson.

* Un écu argent de banque vaut tou-

---

* J'ai ſçu à cette occaſion, que le commerce ſe fait à peu près de même dans les Iſles de Feroe qui ſont voiſines de l'Iſlande. Torshaven eſt l'endroit capital & l'entrepôt de ces Iſles, où le Roi de Danemarc tient un *Voogd* ou Baillif, qui fait le commerce au nom du Roi, parcequ'on ne trouve pas de Fermiers qui veuillent s'en charger, & qui tire de Copenhague les marchandiſes les plus néceſſaires pour ces Iſles. On y achete & compte tout en peaux de moutons appellés *Skins*. Un *Skin* tient lieu de 4 shellings de Danemarc ou de 2 de Lubec, qu'on ne voit jamais en nature. Cet uſage vient de ce que cette Iſle ne ſubſiſte preſqu'uniquement que de ſes moutons, dont il y en a une quantité ſi prodigieuſe qu'on y trouve des Payſans qui en poſſédent plus de 2000. Cette petite Iſle fournit beaucoup de viande de mouton ſalée, des quantités conſidérables de Camiſoles de nuit, de Bonnets & de Bas de laine,

jours 48 poissons. Une couronne simple a été fixée par le Roi à 15 poissons, & la double à 30. Un poisson doit peser 2 livres, c'est-à-dire, 2 livres pesant en poisson font un *shelling* de Lubec; 10 livres font ce qu'on appelle ici *Fæhrung*, & 16 font un *Lispond*. La journée d'un Ouvrier est payée 10 poissons ou 10 *Shellings* de Lubec &c.

Les marchandises, que l'Islande fournit & qui sortent de l'Isle, sont: Marchandises qui sortent.

Le *Flackfisch*.

Le *Hengfisch*.

Peu de grande Moruë & des *Schelfisch* séchés.

Mouton salé.

Peu de Bœuf salé.

Thran clair & brun & d'autres hui-

---

des plumes d'oye, du Duvet appellé *Egledun*, un peu de *Rothschaer* ou poisson séché, du suif, de l'huile de poisson &c. Les Habitans ne portent pas de souliers; ils ont des bas de laine avec des semelles assez épaisses pour durer pendant longtemps.

les de foyes de toute forte dé poiſſon.

Un peu de beurre & de ſuif.

Quantité de gros Bas, Gants, des Camiſoles, des Bonnets &c. tricottés & foulés.

Des Renards bleus.

Des *Schmaasken*, ou peaux de jeunes Agneaux.

Des Peaux de Mouton.

Du Duvet appellé *Egledun*.

Du Soufre cru.

Les Marchandiſes d'Iſlande entrent dans tous les Ports du Royaume de Danemarc & des Provinces conquiſes, ſans payer aucun droit.

Celles qui entrent.

Voici les Marchandiſes, que les Iſlandois tirent de Dannemarc.

Du Fer.

Du Bois.

De l'Eau de vie de bled.

De la Farine.

Du Vin.

Du Sel.

De la groſſe Toile.

Un peu de Soyerie, & au reſte, tout ce que ceux qui en ont le moyen demandent pour leur uſage.

Il n'y a que les Danois ſeuls qui

puissent trafiquer en Islande, & les autres Nations sont absolument exclusés. Leur commerce se fait en échange, & les Islandois ne payent jamais en argent, dont vraisemblament ils ne sont pas trop pourvus.

Par les Danois seuls,

Pour empêcher, que les Islandois, qui ne peuvent tirer leurs provisions nécessaires que des Fermes Danoises, ne soient lésées & opprimés par l'avarice des Fermiers, le Roi a établi une *Taxe* pour les vivres & autres marchandises qui entrent dans l'Isle, & la renouvelle de temps en temps. Ceux qui y contreviennent en la moindre chose sont condamnés en 1500 écus d'amende.

Taxe des Vivres &c.

J'ai remarqué, que les *Poids & Mesures* de cette Isle sont tout-à-fait conformes aux Réglémens de la Ville de Hambourg; ce qui me paroît une preuve évidente, que les Hambourgeois doivent avoir eu anciennement beaucoup de relation avec l'Islande, & même avoir été les premiers à régler leur commerce. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il y a eu autrefois en cette Ville une Con-

Poids & Mesures.

frérie de Commerçans d'Iſlande, qui ſont nommés dans les anciennes Chartes *Kopmanni obſervantes Reiſas in Iſlandiam*, & dont nous trouvons encore aujourd'hui des veſtiges. Mais depuis que les Danois ſe ſont emparés de ce Commerce, il n'eſt plus permis ni aux Hambourgeois, ni à toute autre Nation d'aborder à cette Iſle pour y trafiquer. Cependant il y vient tous les ans un nombre aſſez conſidérable de vaiſſeaux Hollandois, que les Danois appellent Contrebandiers (*Lorrendrayers*), & qui y apportent en fraude de l'eau de vie & d'autres marchandiſes en échange contre du bon Stockfiſch & des huiles de Poiſſon *. Ces Contrebandiers ſont ſi adroits, qu'ils ne manquent jamais leur coup : d'ailleurs le Grand-Baillif de l'Iſle n'a aucun vaiſſeau armé à ſon ſervice, & les vaiſſeaux Marchands, qui y

* Ces mêmes Contrebandiers font tous les ans un pareil Commerce dans les Iſles de Feroe.

viennent de Danemarc, n'ont pas le temps de les guetter. D'un autre côté les Hollandois pour mieux couvrir la fraude, & pour tirer tout le parti possible de leur Voyage, se tiennent, en attendant le moment favorable pour aborder, à une distance assez considérable de l'Isle & pêchent du Cabeliau, dont ils préparent leur *Labberdan*, comme je l'ai dit ci-dessus, & le rapportent chez eux, & quelquefois même à Hambourg.

Religion.

La seule *Religion*, qu'on souffre en Islande, est la *Luthérienne*. Les Calvinistes en sont absolument bannis. Un petit nombre d'habitans, dont les Ancêtres ont été Catholiques, conservent encore un reste de leur Religion; mais ils sont obligés de se cacher.

Division du Clergé.

L'Isle est divisée en *deux Evêchés*. Un des Siéges est à Halar, & l'autre à Skalholt *. Il y a dans chaque

* On peut consulter à ce sujet la Dissertation de *Islandia* de *Theod.*

Evêché une Ecole Latine & une Imprimerie, où il s'imprime de temps en temps un Livre de dévotion dans la langue du Pays. Le revenu de chaque Evêché monte à 1200 écus, qu'il reçoit en marchandises & en péages Episcopaux, qui sont fixés à dix poissons par an pour chaque habitant. Les Curés ont tout au plus 100 écus de pension, & il y en a qui n'en ont que quatre. Ils ont outre cela part aux Dixmes de poisson, mais avec beaucoup d'inégalité. Dans certains endroits ils ont les deux tiers, dans d'autres ils ont deux lots dans chaque barque qui sort pour pêcher, c'est-à-dire, ils ont autant que la part de deux Pêcheurs de la barque. Ceux d'entre eux, qui n'ont pas dequoi vivre, sont obligés de gagner leur vie comme les autres Paysans, d'aller avec

---

Thorlac, natif de cette Isle, imprimée à Wittenberg en 1666. sect. 1. ch. 2. le reste de ce petit Ouvrage qui n'est qu'une compilation mal redigée n'est guéres instructif.

eux à la pêche & de faire de leur part du Stockfisch pour le trafiquer aux Fermes : ce qui ne leur est pas extraordinaire, leur façon de vivre répondant assez à celle de leurs Paroissiens.

Eglises

La misére des habitans ne leur permet pas d'avoir des *Eglises* magnifiques. Elles ne sont pas autrement bâties que les maisons ordinaires des paysans ; c'est-à-dire, elles sont en partie enfoncées dans la terre, & au reste élevées de morceaux de roc liés avec de la boue sans chaux, & couvertes de gazons. Elles ne sont guéres plus grandes que nos sales ordinaires, & sont si basses, qu'un homme un peu grand touche au plancher avec ses doigts. Il est vrai qu'on ne sçauroit élever un bâtiment un peu haut dans cette Isle à cause des vents terribles qui soufflent presque toujours. Les Danois ont essayé de bâtir une Eglise plus haute dans une plaine, & ils l'avoient construite assez solidement & avec de bonnes murailles à la façon Danoise ; mais une tempête l'em-

porta l'hyver d'après, & l'on fut obligé d'en bâtir une autre moitié en terre & fort basse à la maniere du Pays. Le dedans de ces bâtimens repond entiérement au dehors, on n'y voit rien qui donne l'idée d'une Eglise. Celui des paysans qui demeure le plus proche, est chargé de l'inspection du bâtiment & pour l'indemnité il a la permission de s'en servir de magazin; il y met des coffres vuides, des planches, des tonneaux &c. qui servent de bancs & de chaises pendant le service. On passeroit volontiers cette simplicité de Culte aux Islandois, pourvu qu'on pût dire, à leur égard, comme dans la primitive Eglise, *Crosses de bois*, *Evêque d'or*, & que le Clergé s'acquitât de son véritable devoir, qui est l'instruction dans le dogme & dans les mœurs; mais j'apprens avec douleur qu'on a peine à reconnoître le Christianisme dans cette Isle.

Prédicateurs. Les Prêtres à parler en général y sont d'une ignorance crasse, & sçavent à peine lire le latin. Ils sont outre cela fort libertins, & s'enyvrent

continuellement d'eau de vie. Il arrive souvent que le Prédicateur en est si rempli lorsqu'il monte en chaire, qu'on est obligé un moment après de le descendre & de faire lire un Sermon par quelque autre. On a même vu quelquefois le Ministre & ses Paroissiens hors d'état d'assister au Service que l'on est forcé de remettre à une autre fois.

Education des Enfans.

On n'est guéres en usage d'envoyer *la Jeunesse* aux Ecoles, du moins on ne l'y laisse pas longtemps On aime mieux garder ses enfans chez soi, & les accoûtumer à toutes sortes d'ouvrages domestiques & nécessaires aussitôt qu'on les en trouve capables; mais en même temps on les forme par les mauvais exemples à toute sorte de vices, & ils se corrompent sans pouvoir s'en relever. Il est vrai, que par rapport aux dangers continuels, ausquels ils sont exposés sur mer, on leur fait faire leur premiere Communion à l'âge de huit ou neuf ans; mais il est aisé de concevoir qu'ils sont peu instruits & mal préparés pour un pareil Sacrement.

Vices des Vieux.

On peut dire en effet, que toute cette malheureuse Nation ne connoît guéres Dieu ni sa volonté. La plûpart d'entr'eux sont superstitieux, & l'apparence du moindre avantage les détermine à faire un faux serment contre leurs plus proches parens. Ils sont chicaneurs, méchans, vindicatifs, sournois & malins, débauchés, lubriques, fourbes & voleurs : mais est-il quelque vice qu'on puisse esperer de ne pas rencontrer chez des gens qui vivent dans l'indépendance la plus absoluë, que rien n'éclaire interieurement, & qu'aucune Loi ni Supérieur ne contraint au dehors, qui vivent dans des déserts ou sur la mer , qui s'abandonnent impunément aux brutalités de leurs passions & surtout à une yvresse presque continuelle, qui est la mere de tous les vices ? pour ne pas entrer dans le détail de certains excès que la Politique oblige de dissimuler, & dont il ne m'appartient pas de juger. Je n'en citerai qu'un seul exemple. Cette Isle ayant été attaquée, il n'y a pas bien longtemps, par

par une maladie contagieuse, qui avoit emporté presque tous ses habitans, le Gouvernement pour engager les autres Sujets du Roi à passer dans l'Isle authorisa les filles Islandoises, à faire jusqu'à six bâtards sans porter atteinte à leur honneur. Cette Ordonnance eut son plein effet, & ces bonnes filles montrerent tant de zéle pour leur Patrie, que les Magistrats furent bientôt obligés de la révoquer & de statuer une peine de la nature du crime, que la pudeur m'empêche de nommer, & qui même est en quelque façon incroyable.

Les *Mariages* des Islandois se font sans beaucoup de cérémonies. Les plus proches parens des deux côtés conduisent le Marié & la Mariée à l'Eglise, où le Prêtre les unit. Ils se rangent ensuite dans le fond de l'Eglise contre le mur. Les jeunes mariés avec le Prêtre sont au milieu & les parens des deux côtés. La Mariée se fait donner un bocal plein d'eau de vie qu'elle porte à sa voisine. Le Marié en fait autant de son côté, & l'on continue de même tant qu'on Mariages.

peut se soûtenir sur ses jambes. Cette liqueur est l'ame de toutes les Assemblées du Pays, & pourroit-on s'en passer dans une cérémonie aussi auguste que celle du mariage ?

Jeux Echecs.

Comme ils ont beaucoup de loisir dès que le temps de leur pêche est passé & qu'ils ne travaillent que quand ils ne peuvent pas s'en dispenser, ils s'adonnent au *Jeu* pendant les longues nuits : les Echecs sont leur plus grande occupation ; les Islandois y ont été celébres de tout temps & le sont encore aujourd'hui. Ils ont aussi un certain *Jeu de Cartes*, qui m'a paru fort singulier, mais que le peu d'usage, que j'ai de ces sortes d'amusemens, ne m'a pas permis d'approfondir.

Danses.

Ils aiment beaucoup la *Danse*, qui chez eux se ressent de la simplicité gothique. L'homme & la femme se mettent vis-à-vis l'un de l'autre & sautent continuellement en se laissant tomber tantôt sur la jambe droite tantôt sur la gauche. Ces danses se font au chant des vieillards & quelquefois à la cadence d'un certain

instrument long & étroit monté de 4 cordes & qui se joue comme la Guitarre.

Je dois ajouter ici un mot du *Gouvernement Civil* de cette Nation. Le Roi de Danemarc tient dans cette Isle un *Grand-Baillif.* Il n'est pas nécessaire qu'il soit Gentilhomme, & l'on donne ordinairement ce Poste au Sécrétaire d'un Ministre, ou à quelqu'ancien Commis, dont on veut récompenser le service. Il demeure sur la Côte Occidentale à Besteslet-Kongsgaard: Le Roi lui donne par an 400 écus, argent de banque, & l'extraordinaire lui vaut plus de deux fois cette somme. Il est le suprême Juge dans le *Civil* & le *Criminel.* Le *Voogd du Roi* est le second Officier de l'Isle. Il demeure au même endroit que le Grand-Baillif, & a 200 écus d'appointement. Il est chargé de lever l'argent des Fermes, & généralement tous les revenus du Roi & d'en tenir les comptes.

Gouvernement Civil.

Les *Fermes* de tous les Ports se montent par an à vingt mille écus

Revenu que le Roy tire de l'Isle.

argent de banque, & les *Loyers* que le Roi tire de certains Bâtimens publics vont à huit mille écus. Il y a auſſi dans certains diſtricts un tiers de la dixme du Poiſſon qui entre. Outre cela chaque Sujet, dont le bien paſſe 20 écus, donne au Roi 40 Poiſſons par an. Il y a encore dans cette Iſle trois *Lowmen* *, ou Bail-

* En Iſlandois *Loymadr*, en goth. *Loegmadr*. V. *St. Ol. Saga.* ch. 70. dans *Verelius*, Juge Provincial, en Suedois *Lagman*. Son nom veut dire homme de Loi, ou Juge qui prononce la Loi, & vient du mot *Lag*, *Lage*, qui ſignifie dans le Gothique & le Suedois Loi, *Lex*, *Jux*, *Statutum*, & que les Danois prononcent *Low*. Delà vient *Lag-breca*, Tranſgreſſeur de la Loi, *Lah-man* ſçavant dans la Loi &c. V. *Somneri Vocabul. Ang. Sax.* Tous ces mots viennent originairement de l'ancienne racine *Legen*, *ponere*, *imponere*, poſer, impoſer, & *Lage* n'eſt autre choſe que la diſpoſition, l'Ordonnance, la Loi &c; que

lifs particuliers, que les Danois nomment *Lands Dommer*. Chacun a son District ou Bailliage, & ils ont sous eux vingt-quatre *Syslomen* *, dont chacun gouverne un Village ou quelque petit District. Ceux-ci sont appellés par les Danois *Herreds-Dommer*.

Le Droit, sélon lequel on juge dans cette Isle, est différent. Il y a un ancien Livre de Droit ** écrit en Loix.

---

le Magistrat impose aux Sujets pour régler leurs actions.

* En Islandois *Syslu-madr*, qui signifie Toparque & qui vient de *Sysla*, qui veut dire *Provincia, Officium*, Poste, Charge. V. le *Lexicon Island.* de *Gudman André &c.*

* Ce Corps de Droit vient de *Magnus Lagabaeter*, c'est-à-dire, le Legislateur, Roi de Norwége. Il est écrit dans l'ancienne Langue Islandoise par *Jonas* qui étoit *Loysaga*, c'est-à-dire, Juge qui prononce le Droit. Il fut introduit en Islande en 1280 ou 1281, & on l'appelle encore aujourd'hui

Langue Islandoise. Ils ont outre cela leur *Christna-Rætten* ou Droit Ecclé-

---

Jons-bok, *Codex Jonae*, Code de Jonas. Il est imprimé au Siége Episcopal de Skalholt. Cependant il est certain, qu'avant l'arrivée de ce Code il y avoit déjà une Loi écrite dans cette Isle & redigée par un certain *Ulfiotus* vers l'an 926. V. *Arii Torgilsis filii*, *cognomento Froda*, *i. e. Polyhistoris*, *Schedae*. Chap. III, & *Bussaeus* dans les *notes*. Je dois remarquer à cette occasion, que la Langue Islandoise, telle qu'on la parle aujourd'hui, n'est plus à beaucoup près si pure que l'ancienne, comme étant mêlée de quantités d'expressions & de terminaisons Norwégeoïses, Danoises &c. On sçait d'ailleurs, que l'ancienne Langue du Nord (*Noröno-Malo* ou *Noranu-Tongu*) s'est conservée le plus longtemps dans cette Isle éloignée & dans celles de Feroe où on la parloit alors dans sa plus grande pureté & sans aucun mélange d'autres mots ou expressions : soit que nous la regardions comme

siastique, leur *Storadommen* ou Livre de Juges ou de Droit, qui a

---

l'ancienne Langue Danoise, comme le prétend *Otton Sperling* pour complaire à cette Nation, dans son *Commentarius de Lingua Danica*, ou que nous croyions avec *Verelius* & les autres Editeurs Suedois des anciennes *Saga* ou Loix, qu'elle étoit l'ancienne Langue Gothique (*Gautamaal*) ou Suedoise. Voyez à ce sujet *Wormii Literatura Runica*. Ch. 27. pag. 137. Quoiqu'il en soit, il est dommage, que cette Langue soit si corrompuë dans ces temps modernes, surtout après la grande mortalité qui a attiré quantité d'étrangers dans cette Isle & qu'elle se corrompe aujourd'hui de plus en plus par la conversation journaliere avec les Danois qui en sont les Maîtres. Ceux qui ont étudié les Origines, les dérivations, les significations propres & les liaisons étonnantes des Langues du Nord, telles qu'on les parle aujourd'hui, se trouvent tous les jours dans le cas d'être frapés des lumieres que

été confirmé par Frederic II. Roi de Danemarc, & plusieurs nouveaux

---

le petit reste de l'ancien Islandois répand dans ces sortes de recherches. Cette ancienne Langue du Nord est la clef de la Runique, de la Gothique, & en bien des cas de la Norwégeoise, Danoise & Suedoise. Elle rétablit quantité de mots perdus, & elle montre l'harmonie de ces Langues avec le Bas & le Haut-Allemand, le Hollandois, l'Angle-Saxon & l'Anglois, & même plus qu'on ne s'imagineroit l'harmonie de toutes ces Langues avec les Langues Asiatiques : car elle est la vraye *Asamaal*, c'est-à-dire, la Langue, que les *Asae* sous *Othinus &c.* ont apporté d'Asie dans le Nord, & l'on trouve à ce sujet un endroit très-remarquable cité du *Cod. Reg. Dan. Eddae Islandicae*, par *Otton Sperling*, dans son *Comment. de Lingua Dan.* pag. 38. V. aussi *Peringskiold Not. ad. Vit. Theodoric. Reg. Gothor.* pag. 353. Il seroit d'autant plus à souhaiter, que nous eussions un

Edits.

Edits. Frederic IV leur dernier Roi avoit chargé plusieurs personnes habiles de composer un nouveau corps de Droit, & de régler tout sur le pied de Norwége; mais cet Ouvrage n'est pas encore fait. Les Juges prononcent en attendant selon les Droits que je viens de nommer, ensorte que les cas des successions & des Biens en fonds, surtout des Terres Seigneuriales, se décident selon le *Jons-bok*, les Affaires Ecclésiastiques presqu'entiérement selon le *Christna-Ræten*; les formalités des Procès de même que les Affaires criminelles selon le *Stora-*

Dictionnaire bien complet de l'ancien Islandois, ou du moins qu'on pût complétter celui qui se trouve en Manuscrit à Copenhague dans la Bibliothéque du Roi, & qui est composé de plusieurs Volumes *in folio*, mais où il manque deux Lettres. Je suis persuadé qu'avec un pareil secours, on feroit des découvertes incroyables pour l'Harmonie des Langues.

Dommen, & d'autres cas ſelon les Edits modernes & ſelon les Coûtumes du Pays ; ce qui ne laiſſe pas de cauſer ſouvent beaucoup de confuſion dans la façon de procéder * ; D'un autre côté il n'y a pas d'apparence que les Procès ſoient bien importans, vu la pauvreté des habitans de cette Iſle. Il y en a eu quelquefois entre les Evêques & les *Voogds* ; mais ils ont été portés im-

* Ceci n'eſt pas difficile à concevoir, & voici ce qu'en dit *Hoier* dans ſon *Idea Juriſconſulti Danici*, p. 1. §. 7. *Quæ omnia efficiunt ut Juriſprudentia Iſlandica, maxime autem proceſſus ſit longe perplexior apud illos, quam in omnibus reliquis Danici aut Norwagici Regni Provinciis* ; c'eſt-à-dire : » Toutes ces circonſtances font, » que la Juriſprudence Iſlandoiſe eſt » plus compliquée, & que ſurtout » leurs Procès ſont beaucoup plus » embrouillés que dans toutes les au- » tres Provinces du Royaume de Da- » nemarc & de Norwége. »

médiatement au Roi : ces cas sont fort rares & doivent être très-couteux.

Les *Exécutions* tant dans le Civil que dans le Criminel sont faites par les Sous-Baillifs mêmes. On coupe la tête avec une hache, & l'on pend à une barre de fer qu'on fiche dans la fente d'un Rocher, & l'on accroche sans autre formalité le Patient, qui s'y tourmente souvent pendant assez longtemps avant de mourir. Les Femmes, qui ont mérité la mort, sont noyées dans un sac.

Exécutions à mort.

Pour donner au Lecteur à juger de ce qui se passe dans la tête de ce Peuple grossier quand il se trouve transporté dans un nouveau monde, je finirai ma Relation par un trait d'un jeune Islandois de 14 ou 15 ans, que le Sieur M** avoit amené avec lui. Ce jeune homme arrivant aux environs de l'Isle de Hilgeland proche l'embouchure de l'Elbe, qui étoit le premier endroit où le Vaisseau prit terre depuis son départ d'Islande, s'imagina que l'Eglise & les Maisons étoient des Rochers, & ne voulut

Conclusion.

jamais croire qu'elles étoient des ouvrages des hommes. Etant arrivé à Glückſtadt il ne ſçavoit que penſer des Edifices & de la quantité de fenêtres qu'il voyoit. Mais ce fut en arrivant à Hambourg où il reſta tout interdit en marchant dans les ruës, tournant ſa tête à droite & à gauche & ayant la vue toujours fixée ſur les grands Bâtimens qu'il meſuroit de ſes yeux du haut en bas avec un air effrayé & ſans prononcer une parole. Son Maître qui ſe divertiſſoit de ſon embarras, s'aviſa de le mener avec lui à l'Opéra, pour voir quelle contenance il tiendroit à ce Spectacle & quel jugement il en porteroit. Il commença d'abord à l'Ouverture à faire toute ſorte de grimaces. Lorſqu'on leva la toile, il reſta comme pétrifié, ſans détourner les yeux du Théâtre, ſans mouvement & même ſans répondre aux queſtions que ſon Maître lui faiſoit. Dans le cours du Spectacle un Dragon qui jettoit feu & flamme vomit ſur la Sçéne une douzaine d'Acteurs habillés en furies qui formerent un Ballet & le Dragon

disparut. Le pauvre Islandois se précipita sous son banc, & l'on ne put jamais lui persuader d'en sortir. Il persista toujours à dire que tout ce qu'il venoit de voir étoit l'Ouvrage des Diables, que la main des Hommes ne pouvoit produire ces effets, que c'étoit des vrais Diables qui avoient dansé, qu'il n'avoit rien de commun avec eux, qu'il vouloit sortir de ce lieu maudit, avant qu'ils approchâssent davantage &c. On parvint à la fin à lui faire comprendre, que les Acteurs étoient des hommes comme lui, & que les Décorations étoient de leur main; mais on ne put jamais le détromper sur ceux qui étoient sortis de la gueule du Dragon. Il ne tarda pas cependant à se former à nos usages, Il réüssit fort bien dans l'Ecriture & l'Arithmétique, & se comporta même avec esprit & jugement dans les affaires du Commerce. Son Maître se donna toutes les peines imaginables pour l'instruire, & voulut l'établir quelque-part dans le Pays de Holstein ou de Danemarc. Mais tous

ses soins furent inutiles. La maladie du Pays qui ne l'avoit pas quitté depuis qu'il étoit sorti de son Isle le gagna entiérement : une morne tristesse accompagnoit toutes ses actions, & son Maître fut obligé, crainte de le voir périr, de le renvoyer chez lui, ou il vit encore en bonne santé & faisant fort bien son Commerce.

J'ai donné tout ce qu'il m'a été possible de ramasser au sujet de l'Islande : je souhaite que ceux qui auront plus de loisir & d'occasions de s'instruire que je n'en ai se donnent la peine d'augmenter & de rectifier ces Remarques qui n'ont d'autre but que la gloire de Dieu & l'instruction des hommes.

FIN.

TABLE



TABLE DES MATIERES

Contenuës dans l'HISTOIRE NATURELLE DE L'ISLANDE.

A

B

C

D

E

F

G

H

I

K

K

L

M.

N.

O.

P.

S.

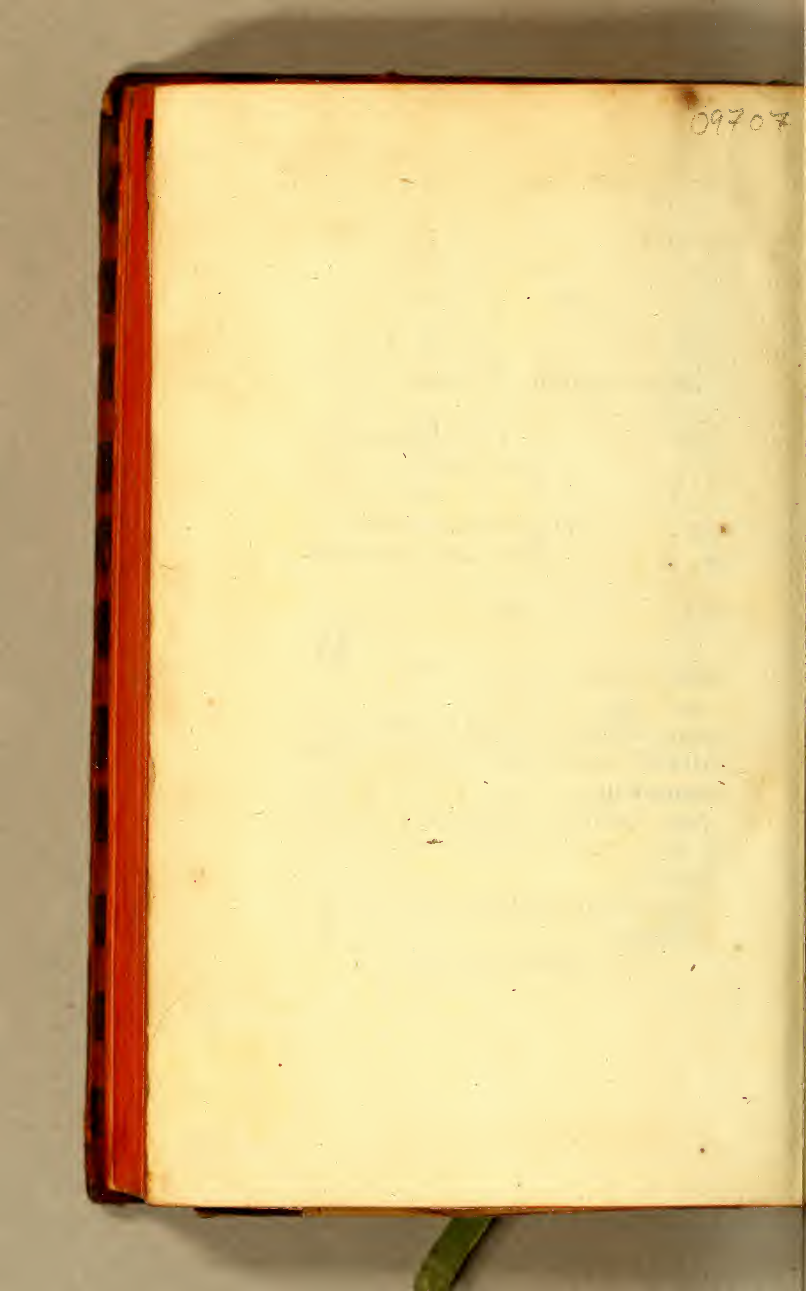
Sprott,

T.

V.

W.

Fin de la Table.


09707

J750
A541h
v. 1

392
m





